



Recetario
2016

PREMIOS
Horeca
XVII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA



LUIS VAQUER
*Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza, HORECA*

Nuestra gastronomía y nuestra despensa se plasman día a día en los platos que ofrecen nuestros restaurantes, que continuamente se esfuerzan en ofrecer lo mejor a sus clientes. Fruto de la ilusión de los restaurantes de Zaragoza por renovarse y mejorar surgió hace ya muchos años el Certamen de Restaurantes que culmina con la entrega anual de los Premios Horeca.

Este Certamen, que celebra ya su XVII edición, es un evento único a nivel nacional y se ha consolidado en el calendario gastronómico, alcanzando un gran prestigio en el sector. Todos los participantes han diseñado un menú con lo mejor de sus especialidades, sus técnicas y su filosofía gastronómica. Adicionalmente, intentarán ofrecer el mejor servicio de sala, puesto que los Premios Horeca premiarán el conjunto de la experiencia en el restaurante incluyendo la atención al cliente, la profesionalidad, el maridaje de vinos o cervezas hasta finalizar con una buena elaboración del café.

Durante todo el mes de abril, nuestros clientes podrán disfrutar del esfuerzo creativo de los cocineros y probar nuevas propuestas en sus restaurantes favoritos u otros nuevos a descubrir.

Este Certamen, al igual que otros eventos organizados por nuestra Asociación, sirve para dinamizar la hostelería y el ocio de la provincia y es un aliciente para seguir mejorando y proyectar la imagen de nuestra gastronomía.

Todas las creaciones presentadas a concurso están plasmadas en este cuidado recetario, donde encontramos con todo detalle los ingredientes, la forma de elaboración y la presentación de cada plato. Este recetario pretende ser un recuerdo en agradecimiento de su interés, además de una herramienta para reivindicar Zaragoza como una capital gastronómica con cocineros y restaurantes de gran nivel.

Les animo a que visiten nuestros restaurantes, prueben los platos y disfruten. Y deseo que este recetario 2016 sirva de inspiración a los cocineros aficionados para disfrutar de la cocina en sus hogares. ¡Buen provecho!

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.
Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

2016

Recetario

PREMIOS
Horeca
XVII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

Restaurantes

PREMIOS
Horeca

XVII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA



10

ANTIGUO LA JOTA
Avda. Cataluña 40
Zaragoza - Tel. 976 473 852



12

ARAGONIA PALAFOX
C/Marqués de Casa Jiménez, s/n
Zaragoza - Tel. 976 794 243



14

BLASÓN DEL TUBO
C/Blasón Aragonés, s/n
Zaragoza - Tel. 976 204 687



16

BODEGÓN AZOQUE
C/ Casa Jiménez, 6
Zaragoza - Tel 976 220 320



18

CAFÉ DE LA REINA
Avda. Alcalde Sáinz de Varanda 2
Zaragoza - Tel 876 541 157



20

CELEBRIS
Paseo de los puentes, 2
Zaragoza - Tel. 876 542 006



22

EL BANDIDO
C/Manuel Lasala, 22
Zaragoza - Tel. 976 352 825



24

EL CANDELAS
C/Maestro Mingote, 3
Zaragoza - 976 423 025



26

EL CHALET
C/Santa Teresa de Jesús, 25
Zaragoza - Tel. 976 569 104



28

EL FORO
C/Eduardo Ibarra, 4
Zaragoza - Tel. 976 569 611



30

EL MONASTERIO DE SANTA FE
C/Santa Fe, 14
Cuarte de Huerva - 976 504 489



32

EL SERRABLO
C/Manuel Lasala, 44
Zaragoza - Tel. 976 356 206



34

GORALAI

C/Santa Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - Tel. 976 557 203



36

LA BODEGA DE CHEMA

C/Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014



38

LA GRANADA

C/San Ignacio de Loyola, 14
Zaragoza - Tel. 976 223 903



40

LA MATILDE

C/Predicadores, 7
Zaragoza - Tel. 976 433 443



42

LA NUEVA KARAMBOLA

C/Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 402 132



44

LA REBOTICA

C/San José, 3
Cariñena - Tel. 976 620 556



46

LA RINCONADA DE LORENZO

C/La Salle, 3
Zaragoza - Tel. 976 555 108



48

LA SCALA

C/Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - Tel. 976 237 880



50

LAS TRES CARABELAS

C/Tomás Bretón 9
Zaragoza - Tel. 976 566 298



52

LOS XARMIENTOS

C/Espoz y Mina, 25
Zaragoza - Tel. 976 299 048



54

MARENGO BAR&DELI

C/Francisco Vitoria, 5 - local
Zaragoza - 976 220 570



56

MÁS TORRES

C/Francisco Vitoria, 19
Zaragoza - Tel. 976 228 695



58

MOLINO DE SAN LÁZARO
C/Cecilio Navarro, s/n
Zaragoza - Tel. 976 394 108



60

NOVODABO
Plaza de Aragón, 12
Zaragoza - Tel. 976 567 846



62

NUEVO ROGELIOS
C/Eduardo Ibarra, 10
Zaragoza - Tel. 976 358 950



64

PARRILLA ALBARRACÍN
Plaza Ntra. Sra. del Carmen 1-2-3
Zaragoza - Tel. 976 158 100



66

PERLA NEGRA
C/Santa Gema, 33-35 local
Zaragoza - Tel. 976 099 384



68

QUEMA
Paseo María Agustín, 20
Zaragoza - Tel. 976 439 214



70

RÍO PIEDRA
Ctra. Monasterio de Piedra, 1
Nuévalos - Tel. 976 849 007



72

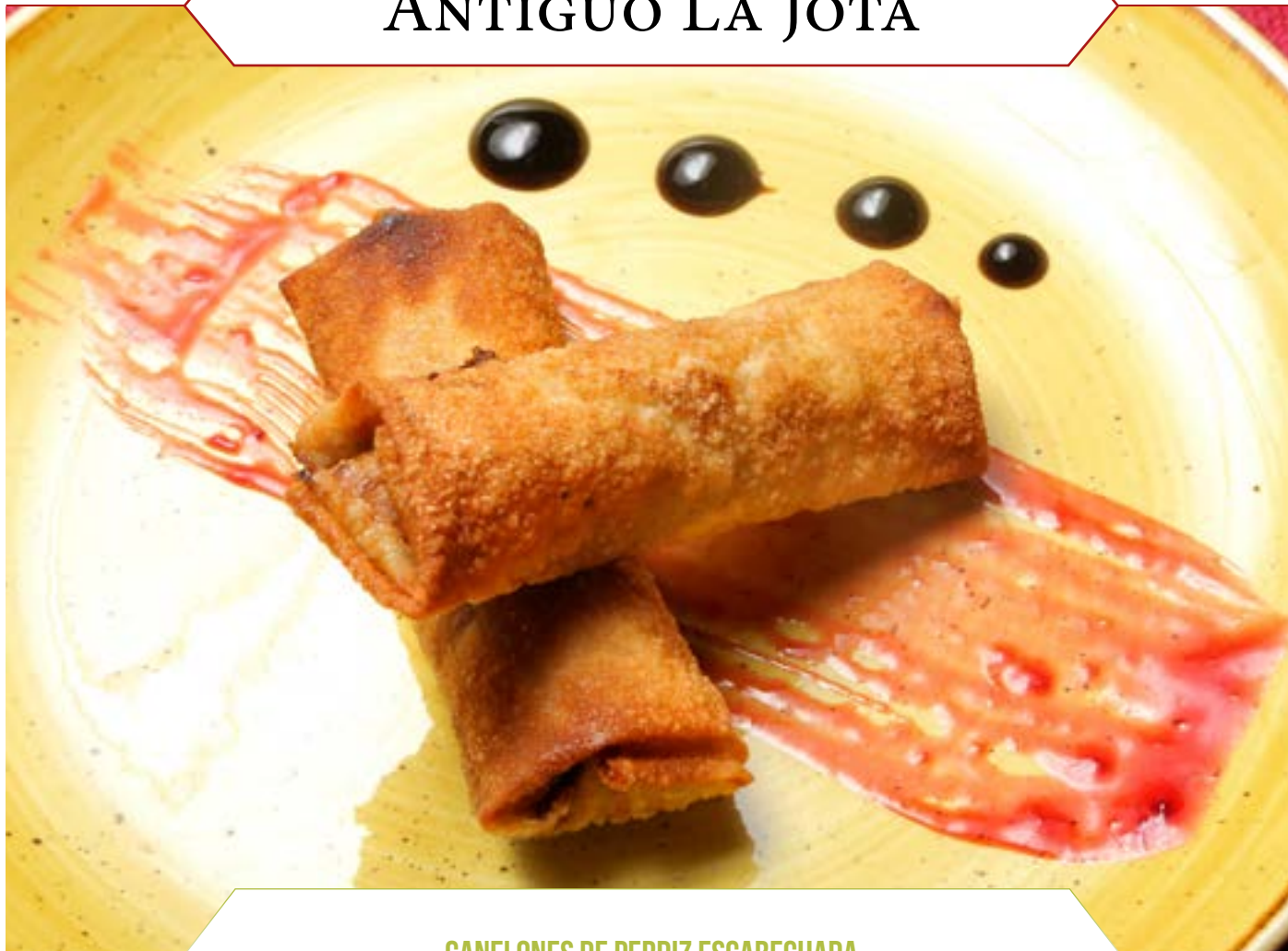
UMAI
C/Coso, 11
Zaragoza - Tel. 876 707 274



74

UROLA
C/San Juan de la Cruz, 9
Zaragoza - Tel. 976 560 221

ANTIGUO LA JOTA



CANELONES DE PERDIZ ESCABECHADA

INGREDIENTES: 4 perdices - aceite de oliva (litro y medio) - vinagre (medio litro) - una cabeza de ajo - una cebolla - tomillo - romero - pimienta negra - pimienta roja - pimienta verde - pasta brick (un paquete).
ELABORACIÓN: Escabechamos las perdices a fuego lento con tres partes de aceite y una de vinagre, una cabeza de ajos, una cebolla, tomillo, romero, pimienta negra y laurel aproximadamente dos horas. Una vez frías las deshuesamos y desmigamos. En una sartén hacemos un sofrito con cebolla, pimienta roja y pimienta verde. Añadimos la perdiz desmigada.

Canelones: Hacer cuadrados de 12x12 cm de pasta brick, y hacer con ellos canelones con el relleno de perdiz. Hornear 10 minutos a 180 grados.



INGREDIENTES: 300gr. de bacalao - aceite de oliva (250cl) - laurel - pimienta - dos dientes de ajo. *Para la mahonesa:* aceite - vinagre - un huevo - 50gr. de alga wakame.

ELABORACIÓN: Confitamos el bacalao en aceite de oliva 4 minutos en el microondas con los dientes de ajo, el laurel y la pimienta.

Trituramos las algas wakame creando un polvo fino y le añadimos un huevo, una cucharada de vinagre, sal y lo batimos incorporando, poco a poco, el aceite de oliva haciendo una mahonesa.

BACALAO CONFITADO CON MAHONESA CON WAKAME

INGREDIENTES: 400gr. de carne picada - un rollo de masa de hojaldre - 100gr. de setas - 2 huevos - mostaza a la antigua (granulada) - frutos rojos desecados - una copa de coñac - perejil fresco - orégano - pimienta negra molida - nuez moscada - sal - semillas de sésamo.

ELABORACIÓN: Ponemos los frutos rojos desecados a hidratar en el coñac durante unas horas.

En un bol de cristal, ponemos la carne picada y la mezclamos con tres cucharadas de mostaza a la antigua, los frutos rojos, las setas troceadas finamente, añadimos la pimienta negra, la nuez moscada, perejil picado finamente, orégano y uno de los huevos. Lo mezclamos todo bien y dejamos reposar un par de horas. Hacemos pequeñas bolas que recubrimos totalmente con hojaldre.

Con el otro huevo batido pintamos bien todas las bolitas y espolvoreamos semillas de sésamo por encima. Lo ponemos sobre un papel especial para hornear y lo introducimos en el horno previamente calentado a 180 grados durante 20-25 min. o hasta que esté suficientemente hecho y dorado el hojaldre.

HOJADRE DE VACUNO CON ESPECIAS Y FRUTOS ROJOS



ARAGONIA PALAFOX



OSTRA EN TEMPURA-PILÉ DE GELÉE DE MAR-COGOLLO EN MOJO DE CILANTRO

ELABORACIÓN: Comenzaremos por abrir la ostra, cortando el músculo de la ostra de la valva inferior para que quede suelta del todo en su concha, la envasamos al vacío y cocinamos al vacío a 70°C, 30 min, abatir. Todo el jugo, se cuele, se hierve y se gelatiniza con agar-agar, después de abatir romper dando aspecto de gelée.

Para el mojo de cilantro: limpiamos cuatro ajos, añadimos pimienta molida, comino molido, cilantro fresco (escaldado y abatido), 10ml de A.O.V.E, sal fina y vinagre de arroz al gusto. Todo ello triturar y colar.

Se lava y corta el cogollo en discos de 4 cm de grosor. Se elabora una tempura tradicional y se fríe la ostra.

Disponer en un bol de cristal el cogollo, napar de mojo de cilantro, la gelée de mar y por último la ostra en tempura.



ELABORACIÓN: Hermoseamos los salmonetes, sacando los lomos y quitando las espinas centrales y no les quitamos las escamas, envasamos 180grs. congelamos a -18°C durante 24 horas. Descongelamos en cámara. *Mientras preparamos los dolmades:* las hojas de parra, cortamos el pedúnculo, se hidratan con retsina, previamente hervida durante 10 min, se cuelean y reservan. Lavamos la coliflor y la zanahoria, la pelamos y rallamos por separado para dar aspecto de cous-cous, condimentamos todo junto con uvas pasas (previamente hidratadas), perejil picado, zumo de limón, aceite de oliva virgen, sal y pimienta. Colocamos una hoja de parra sobre la tabla de cortar, con la parte de las ramificaciones hacia arriba. Procedemos a rellenar, una cucharada del relleno en el medio, se enrolla dando forma cilíndrica y bien hermética. Cocinamos por 30min a 70°C envasados al vacío, con retsina y aceite de oliva y abatir. Elaborar una emulsión con la retsina, A.O.V.E, zumo de limón, sal y yema de huevo pasteurizada

Al pase, calentar 10ml de aceite oliva virgen y verter por encima al salmonete por la parte de la piel, creando una película crujiente con las escamas. Hornear junto con el dolmade 5 min a 180°C .

SALMONETE, RETSINA, DOLMADES, COLIFLOR, ZANAHORIA Y UVAS PASAS

ELABORACIÓN: En primer lugar, hacemos un merengue tradicional con coulis de cerezas, colocamos en mangas y hacemos merenguitos de 2cm de diámetro, secamos en horno durante 3h a 80°C , reservar. Licuamos las cerezas y pimentamos al gusto con pimienta rosa y las congelamos en moldes de semi-esferas.

Realizamos una crema inglesa tradicional y enfriamos.

Elaboramos una compota de manzana Smith, con la piel y abatimos. En un sauté calentamos agua y con una oblea de arroz la introducimos esperamos unos segundos y la sacamos, estiramos sobre una bandeja y la rellenamos de la compota de manzana, dándole forma de rulo.

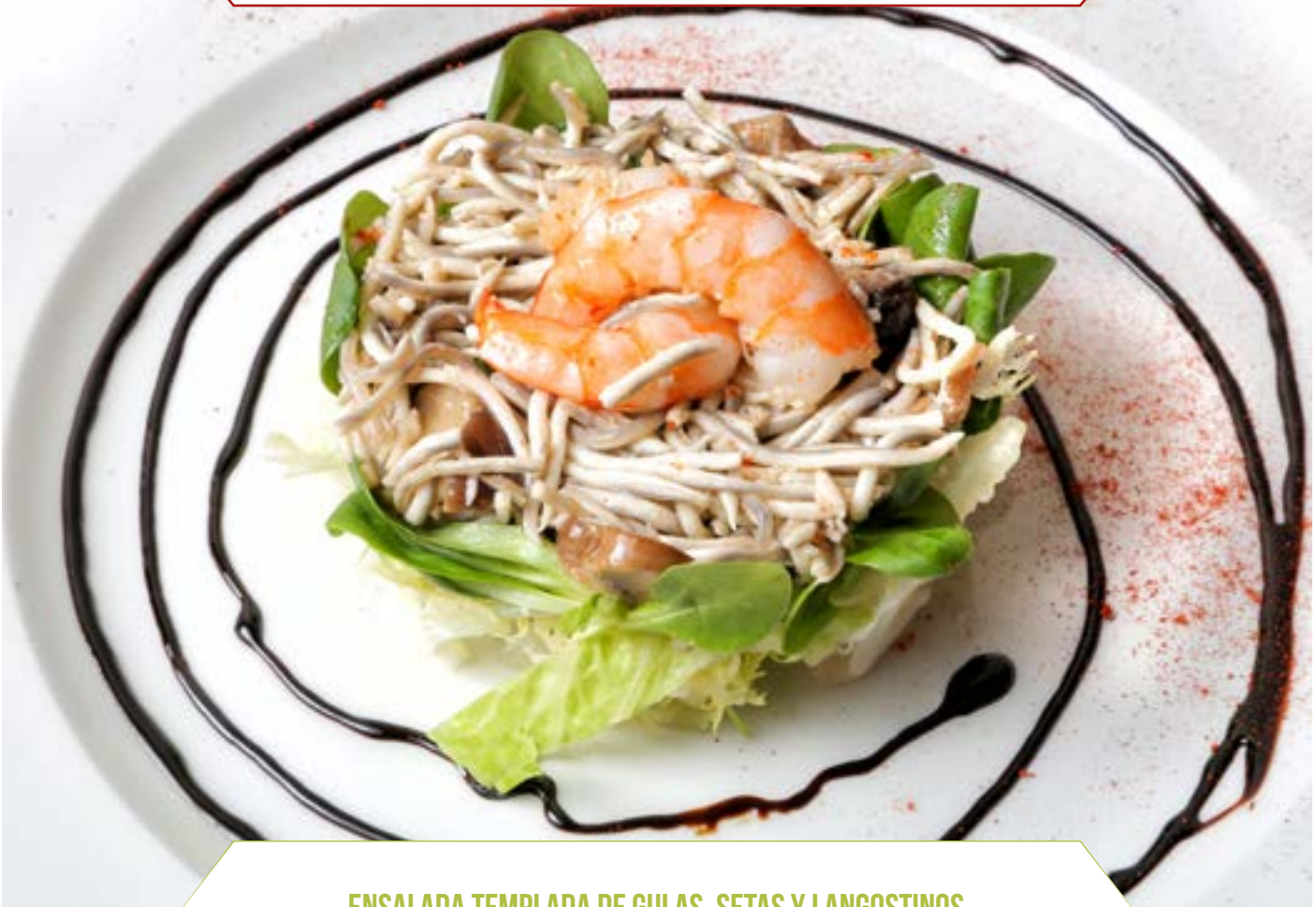
Preparamos un almíbar, agua y gelatina vegetal, la película para napar las esferas congeladas, las reservamos en nevera, mientras se descongelan.

En un plato hondo, disponemos una cucharada de crema inglesa, los merenguitos, dos semi-esferas y el rulo de manzana, previamente horneado a 180°C durante 5min y por último una escarcha de cerezas.



CEREZAS Y MANZANAS

BLASÓN DEL TUBO



ENSALADA TEMPLADA DE GULAS, SETAS Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES: Lechuga romana - escarola rizada - canónigos - rúcula - aceite de oliva - vinagre de Jerez o de Módena - sal - gulas - langostinos, surtido de setas.

ELABORACIÓN: Se limpian y se cortan la lechuga y la escarola mezclándose con los canónigos y la rúcula. Se aliña el verde con aceite y vinagre.

Por otro lado, en una sartén con una cucharada de aceite de oliva virgen extra a medio fuego se doran las setas para luego añadir las gulas y finalmente los langostinos.

Para servir en la base de un timbal se pone el verde para coronar con las gulas, las setas y los langostinos.



INGREDIENTES (4 PERSONAS): 200 gr de toro de lidia - un vaso de vino tinto - una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra - 4 tacitas de arroz - 1 litro de caldo de verduras - pimienta - sal - trufa fresca - queso parmesano.

ELABORACIÓN: en una sartén grande a fuego medio se pone la cucharada de aceite. Cuando el aceite esté bien caliente se añaden a la sartén los 200gr de toro de lidia bien troceados. El toro al fuego es salpimentado al gusto. Cuando los trozos de toro se van dorando se añade a la sartén medio litro de caldo de verduras y el vaso de vino tinto. De esta manera el toro va soltando su jugo y, a su vez, su carne se vuelve más tierna y sabrosa. Cuando el toro ya casi está cocinado echamos a la sartén las 4 tazas de arroz, ahora empieza un proceso lento en el que se echará una cucharada de caldo de verduras y se removerá el arroz con la intención de que el arroz suelte el almidón.

RISSOTTO DE TORO Y TRUFA FRESCA

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate - nata de pastelería para montar - claras de huevo - azúcar.

ELABORACIÓN: Por una parte, se funde el chocolate al baño María. Por otra parte, se montan por separado la nata de pastelería y las claras de huevo a punto de nieve. Una vez fundido el chocolate se le agrega la nata montada para después ir añadiendo las claras a punto de nieve dotando a la mezcla de una mayor esponjosidad. Se comprobará por si hay que corregir de azúcar.

Para servir se puede presentar con tofféé



MOUSSE DE CHOCOLATE

BODEGÓN AZOQUE



PULPO BRASEADO SOBRE PATATA VIOLETA, SAL DE CARBÓN, AROMA DE TRUFA Y TRUFA LAMINADA.

Cocer el pulpo de forma tradicional, una vez cocido cortar y brasear.

Pelar y cocer la patata Violeta, una vez cocida chafar, añadir sal y aceite de oliva trufado.

Tras presentar la base de patata y añadir el pulpo se laminará la trufa negra sobre ello, sal de carbón y el mismo aceite de trufa.



Confitar el lomo de bacalao en aceite de oliva Virgen Extra a 65° de temperatura durante 6 minutos, reservar.

Para el salmorejo, macerar tomates maduros, pan, ajo, aceite de oliva, sal, vinagre durante al menos 12 horas. Triturar.

Triturar los frutos Secos.

Emplatado:

Servir 10 cl. de salmorejo en la base del plato hondo. Asentar el lomo de bacalao sobre el plato, añadir los frutos secos y tres cordones de aceite de oliva Virgen Extra.

LOMO DE BACALAO, SALMOREJO Y FRUTOS SECOS

Envasar las mollejas con aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo, romero, laurel. Sellar la bolsa e introducir al roner 4h a 60°.

Una vez confitadas escurrir y saltear con guindas y cebolla de Fuentes de Ebro. Y finalmente flambear al Oporto.

Emplatar todo el conjunto.



MOLLEJAS DE PATO Y GUINDAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA AL OPORTO

CAFÉ DE LA REINA



COCKTAIL DE GAMBAS 2016

INGREDIENTES: 12 gambas - 2 huevos - 0.1 kg de harina - 0.150 kg de panko - 12 mejillones (la carne) - 0.2 kg de lechuga romana - 2 dientes de ajo negro - 0.05 l. de huevo líquido - 0.3 l. de aceite de girasol - 0.04 kg. de caviar de melón - sal y pimienta negra.

ELABORACIÓN: Una vez peladas las gambas se sazonan y se empanan junto con la carne de los mejillones. Para ello se pasan por harina, huevo y el panko. Se reserva hasta la hora de montar el plato que es cuando se fríe. Se hace un all-i-oli con el ajo negro, el huevo líquido, sal y el aceite de girasol.

Para el montaje se coloca en una copa de cocktail la lechuga romana, encima se ponen las gambas y los mejillones fritos. Por último se salsea con el all-i-oli de ajo negro y se decora con las perlas de melón y tomates cherry's de colores.



TERNASCO RELLENO DE LONGANIZA

INGREDIENTES: 1 paletilla de ternasco I.G.P deshuesada - 0.150kg. de longaniza de Graus fresca 0.100kg. de mermelada de manzana al jengibre - 0.600kg. de patata - 0.05l. aceite de vainilla - 0.400kg. de manzana reinita.

ELABORACIÓN: *Paletilla:* se pone la paletilla sobre papel film, una vez sazonada se extiende sobre ella la mermelada de manzana, encima se pone la longaniza y con la ayuda del papel film se le da forma cilíndrica. Se pone en una bolsa de vacío y se introduce en el horno con vapor a 68 grados durante 24 horas. Una vez fría se cortan los medallones. Con los huesos de la paletilla se hace la salsa, para ello se tuestan y se ponen a cocer junto con un fondo de verduras. Las patatas se asan y una vez frías se pelan. Con ayuda de un tenedor se rompen, se les añade el aceite de vainilla la sal y la pimienta al gusto. *Montaje:* Se pelan las manzanas y las colocamos en un cazo con un poquito de mantequilla y el zumo de medio limón. Con ayuda de un molde ponemos la patata en el centro y encima se pone la ración de paletilla se salsea y al lado se coloca el puré de manzana. Decoramos con aceite de cebollino.

INGREDIENTES: *Mousse de coco loco:* 0.090 l. nata líquida 35% - 0.050 l. jarabe - 0.200 kg. yogur - 0.650 l. puré de coco - 0.007 kg. gelatina. *Mousse de mango:* 0.200 l. puré de mango - 0.008g. gelatina - 0.060 l. almíbar. *Chistorra:* 0.300 kg. queso de untar - 0.015 l. colorante rojo - 0.150 kg. bizcocho - 0.100 kg chocolate blanco. *Morcilla:* 0.160 kg. de brownie.

ELABORACIÓN: *Mousse de coco loco:* A la nata semi montada se le añade con cuidado el jarabe, el yogur, el puré de coco y la gelatina. *Mousse de mango:* Se pone al fuego el puré de mango junto con el almíbar. Mientras se hidrata la gelatina y después se añade al mango. Colocamos la mezcla en moldes con forma de semiesfera. *Chistorra:* Se funde el chocolate al baño María y se mezcla con el queso de untar, el colorante y el bizcocho desmigado. Después se coloca sobre papel film y se enrolla a modo de chistorra. *Morcilla:* Se corta el brownie con un corta pastas redondo. *Montaje:* Se coloca en el fondo del plato la mousse de coco loco, a modo de clara de huevo frito. A un lado se coloca la rodajita de brownie y el trocito de "chistorra". Se ponen dos triángulos de bizcocho a modo de pan frito y alrededor de la mousse de coco un poco de galleta troceada, para simular la puntilla del huevo.



DE POSTRE: HUEVO FRITO CON MORCILLA, CHISTORRA Y PAN

CELEBRIS



SOPA DE ALMENDRAS TIBIA CON TACO DE ATÚN Y AROMAS DE CÍTRICOS

INGREDIENTES: 400 gramos de almendra pelada - 120 ml. de agua mineral - 50 ml. de leche de coco - 180 gramos de atún rojo - 10 gramos huevos de pez volador - la piel de media lima - 20 ml. de salsa tereyaki - sal - pimienta - 40 mililitros aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN: Para conseguir la sopa de almendra tan solo hay que triturar la almendra natural y sin salar con la leche de coco, el agua y el aceite, posteriormente pasamos la mezcla por un colador fino para que quede bien fino. Ponemos a punto de sal y pimienta. Reservamos la sopa en nevera y en el momento del servicio calentar ligeramente para que quede tibia.

El lomo de atún lo cortamos de tal forma que lo podamos marcar en la plancha por los cuatro lados, después lo rociamos con salsa tereyaki y lo acabamos en el horno para que quede caliente en el momento del servicio.



INGREDIENTES (4 PERSONAS): 500 gr. de pechuga de pintada - 50 ml. de caldo de pintada - 16 gr. de cacao en polvo - 30 gr. de chocolate cobertura - 500 gr. de mandarinas - sal, pimienta y aceite.

ELABORACIÓN: Salpimentamos las pechugas de pintada y envolvemos con film haciendo un rulo.

Caramelizamos la piel de mandarina con azúcar moreno y posteriormente vamos mojando con zumo de la misma, y el caldo que hayamos preparado con las carcasas de la pintada y dejamos reducir hasta que quede una salsa brillante. Posteriormente montaremos con un poco de aceite de girasol. Esta salsa brillante es la que utilizaremos posteriormente para glasear el rulo de pintada.

El rulo de pechuga de pintada lo cocinaremos durante 15 minutos a 100 grados en el horno y pasado este tiempo iremos mojando la pintada con la mezcla de la salsa y su jugo y subiremos la temperatura del horno, hasta que quede una capa bien caramelizada y untuosa.

PINTADA GLASEADA CON MANDARINA Y CREMA DE CACAO

INGREDIENTES: *Para el bizcocho:* 40 gr. de melocotón de Calanda en almíbar - 15 gr. de harina - 1 huevo - 10 gr. de azúcar - 5 gr. de aceite. *Para la espuma:* 100 ml. de nata - la piel de medio limón - 30 ml. de almíbar de melocotón. *Para el coulis de melocotón:* 30 gr. de melocotón - 7 gr. de almíbar de melocotón. *Además:* 100 ml. de helado de melocotón de Calanda - 60 gr. de melocotón.

ELABORACIÓN: *Para el bizcocho:* Trituramos todos los ingredientes los colamos y metemos a un sifón con doble carga. Agitamos bien y llenamos moldes de silicona que permitan la utilización en horno microondas. Cocinaremos en el microondas a máxima potencia durante 30 segundos.

Para la espuma: Infusionamos la nata y el almíbar con la piel de limón, enfriamos y la mezcla la colocamos en el sifón con doble carga y reservamos en cámara hasta el momento del servicio. *Para el coulis:* Triturar el melocotón y el almíbar colar y reservarlo.



MELOCOTÓN DE CALANDA Y SUS CIRCUNSTANCIAS

EL BANDIDO



RISSOTO DE BORRAJAS DE LA HUERTA Y TERNASCO I.G.P. CON FRITADA Y ACEITE DE HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES (4 PERSONAS): *Para la fritada:* 5 cl. de aceite de oliva, 50g. de cebolla, 10g. de ajo, 50g. de pimiento rojo, 50g. de pimiento verde, 50g. de calabacín, 25g. de tomate triturado y sal. *Para el aceite de hierbas:* 5g. de tomillo fresco, 5g. de orégano fresco, 10g. de albahaca fresca, 20 g. de perejil, 10 g. de cebollino, 15 cl. de aceite de oliva y sal. *Para el rissotto:* 10 cl. de aceite de oliva, 200 g. de ternasco picado, 100 g. de borraja limpia, 50g. de cebolla, 60g. de queso “Parmesano”, 320g. de arroz “Bomba” y sal.

ELABORACIÓN: *Para la fritada:* Cortar las verduras en cuadritos y rehogarlas, luego añadir el tomate y rectificar de sal. *Para el aceite de hierbas:* Triturar las hierbas con aceite y sal, colar y reservar en un biberón. *Para el rissotto:* Pochar la cebolla, añadir el ternasco picado, luego echar la borraja cortada en dados y saltear ligeramente. Echar el arroz y rehogar. Ir añadiendo poco a poco caldo caliente (de los huesos del ternasco y verduras) a la olla. No dejar de remover. Al final añadir queso parmesano y dejar reposar. Presentar el rissotto rodeado con la fritada, el aceite de hierbas y unas lascas de Parmesano.



CARRILLERA DE TERNERA DEL VALLE DE ESLA AL TINTO DE CARIÑENA CON MANZANA Y PURÉ DE PATATA VIOLETA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 1kg. De carrillera de ternera, 50 cl. vino tinto, 10 cl. brandy, 200g. de cebolla, 2 cabezas de ajo, 200g. de puerro, 100g. de zanahoria, 4 hojas de laurel, 1 rama de canela, 10 clavos, 20 cl. de aceite y sal, 2 manzanas, 25g. de mantequilla y 50g. de azúcar, 200 g. de patata violeta, 10 cl. de nata, 10 cl. de aceite y sal.

ELABORACIÓN: *Para la carrillera:* Marinar la carne con el vino, el brandy y el resto de ingredientes. Sacar la carne por un lado, las verduras por otro y colar el vino. En una olla poner marcar la carne. Retirar. Echar las verduras y rehogar, añadir el vino y reducirlo un poco. Colocar la carne, cubrirla con agua y cocinarla unas dos horas. Reducir un poco el jugo y colar. Ligarlo con “Maizena” si le hiciera falta. *Para la manzana:* Descorazonarla y cortar en rodajas gorditas. En una bandeja de horno con papel sulfurizado. Espolvorear azúcar. Colocar las rodajas de manzana. Volver a espolvorear. Poner la mantequilla por encima y hornear a 150 grados durante 10 minutos. *Para el puré:* Pelar las patatas y poner a cocer con agua y un poco de sal. Cuando estén cocidas, escurrirlas y batirlas con la nata y el aceite. Rectificar de sal.

INGREDIENTES (4 PERSONAS): *Para la “ganache”:* 20cl. de nata - 40g. de azúcar - 20g. de cacao en polvo - 75g. de cacao 70%. *Para la salsa de menta:* 2 ramas de menta fresca - 25cl. de nata - 50g. de azúcar - 1 yema de huevo - 5g. de “Maizena”.

ELABORACIÓN: *Para la “ganache”:* Poner a hervir nata con el azúcar. Remover. Cuando rompa a hervir, añadir el cacao en polvo y el cacao 70%. Apagar el fuego y remover hasta que se mezcle todo bien. Pasar por un colador fino y enfriar. *Para la crema:* Escaldar y enfriar rápidamente en agua con hielo las hojas de menta. Escurrir y secar. Poner al fuego la mitad de la nata con el azúcar y las hojas de menta. Cuando este templada, apartar del fuego y dejar infundonar la menta unos minutos. Retirar las hojas de menta y ponerla a hervir. Aparte, batir la yema de huevo, la “Maizena” y el resto de la nata. Verter sobre la nata hirviendo. Remover hasta que vaya espesando. Retirar y enfriar.



“GANACHE” DE CHOCOLATE CON SALSA DE MENTA Y HELADO DE PISTACHO

EL CANDELAS



LOMOS DE TRUCHA DEL PIRINEO CON PIL PIL DE SETAS, AJOS TIERNOS Y CRUJIENTES DE CEBOLLA DE FUENTES

ELABORACIÓN: Dos lomos de trucha de unos 200 gramos aproximadamente horneados a baja temperatura.

Para el pil pil: Confitamos ajos tiernos, setas de temporada cortadas en juliana, las colocamos de base y encima ponemos los lomos de trucha, un crujiente de cebolla y añadimos huevo de trucha de decoración.



ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN: se desmenuza el pollo de corral, se adoba con una majada de pan, tomillo y ajos, posteriormente se fríen.

Para la chilindrón: Pochamos cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y pimiento amarillo, lo flameamos con brandy. Dejamos que se cuezan con las albóndigas unos 15 minutos, se retiran y se tritura el chilindrón. Se pasa por el chino.

Unos crujientes de jamón serrano en juliana y se colocan al pase con las albóndigas.

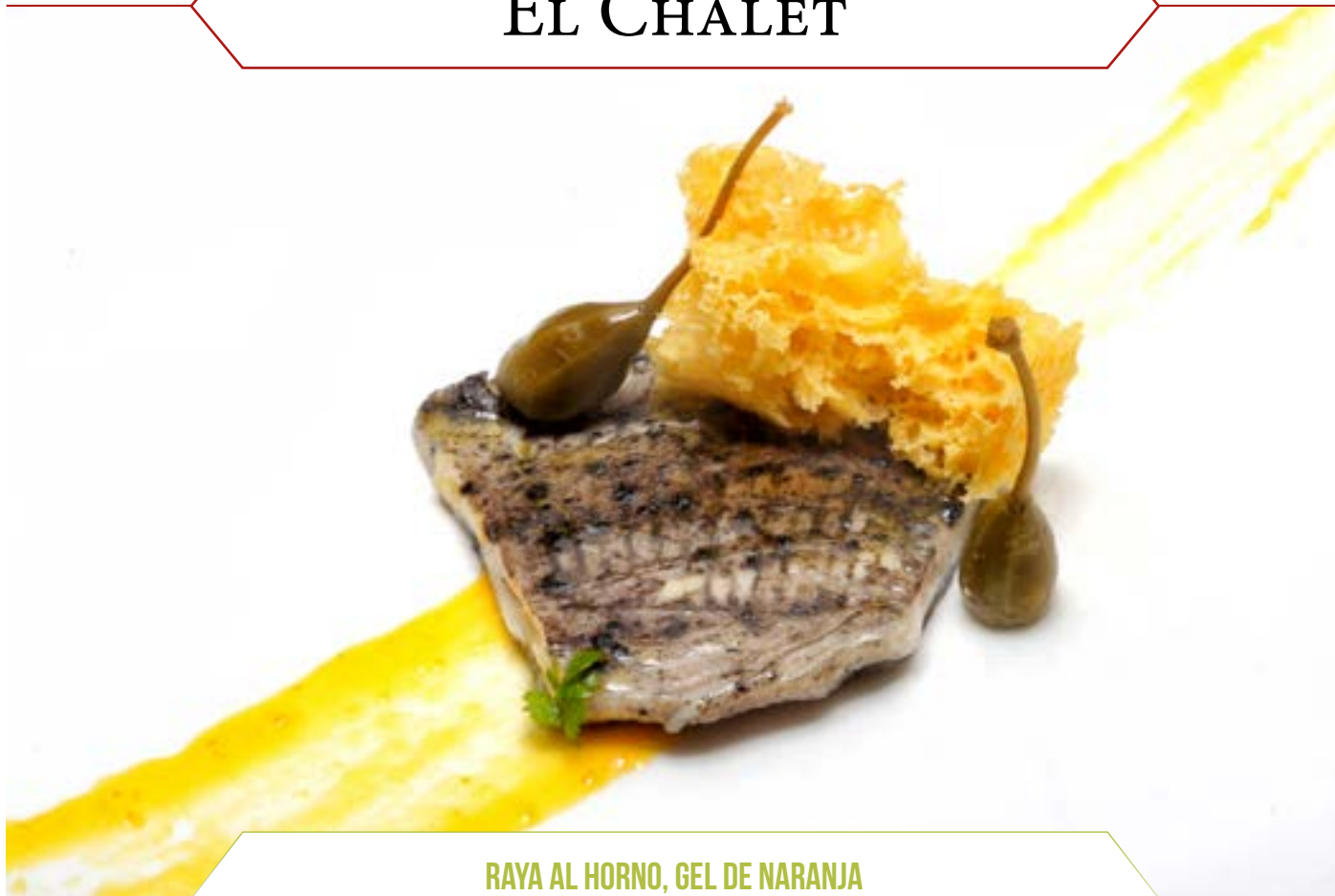
ELABORACIÓN:

Presentamos en un plato en capas, trozos de queso fresco intercalado con carne de membrillo formando una especie de lasaña, que acompañaremos con helado de fresas silvestres y unas fresas cortadas en láminas.

MILHOJAS DE QUESO FRESCO Y MEMBRILLO CON HELADO DE FRESAS SILVESTRES



EL CHALET



RAYA AL HORNO, GEL DE NARANJA Y TINTA DE OLIVAS NEGRAS DEL BAJO ARAGÓN

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 1 kg. de raya - Aceitunas negras deshidratadas - Aceite de oliva, sal y pimienta - Mantequilla - Alcaparrones - Gel de naranja - Bizcocho de naranja en vaso.

ELABORACIÓN: Limpiar la raya, sacando los filetes y reservar la espina para otras preparaciones. Salpimentar y pintar la superficie con una pasta hecha con las aceitunas y un poco de aceite de oliva.

Para el gel de naranja: Cocer lentamente durante una hora, la pulpa y el zumo de dos naranjas con azúcar (también podemos incluir la corteza de media naranja). Triturar y colar.

Para el bizcocho: Mezclar 3 huevos con 60 gr. de harina, 60 de almendra molida, 50 gr. de azúcar y un dl. de zumo naranja. Triturar y meter en un sifón con un carga de gas. Poner un poco de este preparado en un vaso de plástico y cocer al microondas un minuto aproximadamente.

Acabado y presentación: Cocer la raya al horno o al vapor unos 7-8 minutos, echar por encima la mantequilla tostada al fuego. Colocar una cucharada de gel en el plato, encima poner la raya, los alcaparrones alrededor y el bizcocho encima del pescado.



INGREDIENTES (4 PERSONAS): 300 gr. de morros de bacalao, Aceite de oliva, sal, Habas desgranadas y peladas, Guisantes frescos y judías verdes, 2 tomates secos, Puré de vainas de habas.

ELABORACIÓN: Cortar el lomo de bacalao previamente desalado en láminas muy finas. Cortar los tomates secos en tiras finas. Escaldar las habas un par de minutos en agua y sal. Cocer 3-4 minutos los guisantes y las judías verdes cortadas a bastoncillos. Emulsionar el puré de habas con aceite de oliva, sazonar.

Llenar el fondo de un plato con las láminas de bacalao, poner en el centro un poco de verduras.

Aliñar con el aceite de habas y con el tomate seco. Servir.

CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO, VERDURAS DE PRIMAVERA Y TOMATE SECO

INGREDIENTES (4-6 PERSONAS): *Para la crema:* 120 gr. de leche y 350 gr. de nata líquida, 1 vaina de vainilla, 125 gr. de azúcar, 6 yemas de huevos. *Para el helado (1L):* 550 gr. de leche y 175 gr. de nata, 50 gr. de leche en polvo, 125 gr. de dextrosa, 50 gr. de azúcar, 50 gr. de puré de melocotón. Nata montada y hojas de menta (decoración).

ELABORACIÓN: Para la crema, infusionar la nata y la leche con el azúcar y la vainilla. Añadir las yemas de huevo y pasteurizar a unos 85°C. Enfriar y poner en moldes redondos. Meter al frío y cuajar. Desmoldar, y con ayuda de un soplete dorar la superficie con un poco de azúcar moreno.

Decorar con manga y boquilla rizada alrededor con la nata montada. Servir con una bola de helado encima y terminar con una hoja de menta.

Para el helado, pasteurizar la leche y la nata, añadir los ingrediente secos mezclados. Cocer a 85°C. Enfriar y agregar el puré. Meter a la heladora.



CREMA DE VAINILLA TOSTADA Y HELADO DE MELOCOTÓN

EL FORO



ENSALADA DE BACALAO MARINADO SOBRE PARMENTIER DE MANZANA Y BROTES TIERNOS CON VINAGRETA DE FRESAS

INGREDIENTES: Patata – manzana – nata – huevo – bacalao - sal gorda – azúcar – especias - brotes tiernos de lechugas – aceite – vinagre - fresas.

ELABORACIÓN: Por un lado pondremos a maridar el bacalao cubriéndolo con la sal, azúcar y las especias. Pondremos al fuego unas patatas ya peladas cuando estén casi le incorporamos las manzanas y trituramos todo, le añadiremos unas yemas de huevo y un poco de nata. Hacemos una vinagreta de fresas con aceite vinagre y fresas y dejamos macerar.

Montaje: Sobre el plato pondremos una porción del pure y sobre éste pondremos unos tacos de bacalao ya curado, y terminaremos con los brotes de lechugas, salsearemos todo con la vinagreta.



INGREDIENTES: Pan de migas - longaniza - chorizo - piña - kiwi - mango - foie - confitura de pétalos de rosas - aceite.

ELABORACIÓN: Haremos las migas tradicionales, poniendo el pan en remojo el día anterior, rehogando la longaniza y el chorizo, con la diferencia de poner las frutas, cuando las tengamos reservamos. Marcamos el foie y depositamos sobre las migas y salsearemos con la mermelada de pétalos de rosa.

FOIE A LA PLANCHA SOBRE MIGAS TROPICALES Y CONFITURA DE PETALOS DE ROSA

INGREDIENTES: Arroz - leche - canela - limón - azúcar - gelatinas - harina - huevo - tomates verdes - azúcar para el almíbar - vainilla - albahaca.

ELABORACIÓN: Haremos un arroz con leche normal al cual le incorporaremos unas gelatinas para que coja cuerpo y reservaremos en la nevera.

Pelaremos los tomates verde y despepitaremos, los freiremos y le incorporamos el azúcar y el agua a partes iguales con la albahaca y la vainilla, cuando este dejamos enfriar y reservamos. Cortamos una porción de arroz con leche y pasaremos por harina y huevo y freiremos.

Montaje: Pondremos una porción de arroz con leche frito en el plato y salsearemos con la sopa de tomate verde frito.



FRITO DE ARROZ CON LECHE, EN SALSA DE TOMATE VERDES A LA SARTÉN CON ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGÓN (ORIENTACIÓN DE OSHIRUKO, CON ARROZ DE LAS CINCO VILLAS)

EL MONASTERIO DE SANTA FE



ENSALADA DE PULPO AL GRILL CON CARPACCIO DE NARANJA VALENCIANA Y ESCAROLA ADEREZADO CON SALSA DE PIMENTÓN DE LA VERA.

INGREDIENTES: 1 pulpo 3-4 kg. - 1 naranja valenciana - 1 escarola - 1 huevo - 150 ml. de aceite de oliva virgen - sal - pimentón de la Vera - laurel - pimienta en grano - limón - clavo de olor.

ELABORACIÓN: Ponemos a infundonar el laurel, pimienta, limón y clavo en 15-20 litros de agua según la olla a cocer el pulpo retiramos los elementos de la infusión y ponemos otra vez a hervir el agua infundonada, para asustar el pulpo 3 veces y a continuación cocinar el pulpo por 45-60 minutos (controlar la cocción). Sacar el pulpo y reservar.

Limpiamos la escarola y lavamos, pelamos la naranja y cortamos en finas rodajas, hacemos una mayonesa casera con el huevo y el aceite de oliva virgen y 20 g. de pimentón de la Vera. Cortamos un tentáculo y lo racionamos trozos de bocado. Marcamos en el grill los bocados de pulpo y procedemos a montar la ensalada.



INGREDIENTES: 3 rabos de toro - harina - aceite de girasol - 1 puerro - 1 cebolla - 2 zanahorias - 3 dientes de ajo - aceite de oliva virgen - sal - pimienta polvo - 500 ml. vino tinto - pimentón de la vera - caldo de jamón/cocido - huevo - pan rallado - papel film.

ELABORACIÓN: Limpiamos y troceamos el rabo, salpimentamos y lo freímos en harinado en aceite de girasol, reservamos el rabo frito.

Limpiamos la verdura, cortamos y la pochamos en aceite de oliva virgen, añadimos el rabo, 500 ml. de vino tinto y caldo de jamón/cocido y cocinamos durante 5-6 horas.

Sacamos el rabo de guiso y limpiamos la carne del hueso. Con el papel film hacemos paquetes y damos forma de morcillas con la carne desmigada del rabo.

Enfriamos y cortamos medallones y los escalopamos. Con el guiso lo trituramos y sacamos la reducción de la salsa. Freímos los medallones de rabo. Montamos el plato enguarnecidos con lo que nos guste.

MEDALLONES ESCALOPADOS DE RABO DE TORO ESTOFADO CON SALSA DE REDUCCIÓN DE SU COCCIÓN

INGREDIENTES: 1 Piña fresca - azúcar avainillada - helado de caramelo y nueces de macadamia.

ELABORACIÓN: Limpiamos la piña, cortamos bastoncitos y rebozamos en el azúcar avainillada, marcamos la piña en la plancha por todos los lados. Sacamos una quenelle de helado.

Y procedemos a montar el plato.



COLINES DE PIÑA A LA PLANCHA AROMATIZADA CON AZÚCAR AVAINILLADA Y HELADO DE CARAMELO Y NUECES DE MACADAMIA.

EL SERRABLO



BACALAO GRATINADO AL HORNO CON ALIOLI

INGREDIENTES: Calabacín - zanahoria - cebolla - puerro - berenjena - patata - ali-oli.

ELABORACIÓN:

El bacalao se marca a la plancha y continuación se napa por encima de mousseline de ajo (ali-oli) y se hornea al gratin, las verduritas se saltean con aceite de oliva y sal.



INGREDIENTES: Mezclum de lechugas - setas variadas - gambas - jamón de Teruel.

ELABORACIÓN: Sobre una base de lechugas se colocan las setas y gambas salteadas con ajo, para terminar se añade el jamón crujiente.

ENSALADA TEMPLADA DE SETAS CON GAMBAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN

INGREDIENTES:

Leche - harina de maíz - azúcar - cascara de limón - mantequilla - huevos, nata - bizcochos de soletilla - agua - ron - menta - vaina de vainilla.

GOXUA - PANACOTTA CON FRUTOS ROJOS



GORALAI



CIGALAS CON SU CALDO, AVE DE CORRAL Y GLASEE DE JENGIBRE

INGREDIENTES: *Para el caldo:* Cigalas, cebollas, puerros, zanahorias, tomillo limón, aceite oliva, brandy. *Para el ave de corral:* 100gr Pechuga de pollo de corral, pimienta negra, sal, aceite oliva. *Caviar de cigalas:* el coral de las cigalas - 2gr agar-agar. *El glasee de jengibre:* 25gr de jengibre - 250dl de agua - 2gr de hojas de gelatina - 1 limón.

ELABORACIÓN: *El caldo:* Pochar las verduras con la ramita de tomillo, añadiremos las cabezas de cigalas y rehogaremos. Flambear con el brandy y añadir agua. Cocer, colar y desgrasar. *El ave de corral:* Filetear muy finas las pechugas y hacer unos rollitos, salpimentar. Cocer a 64° durante 20' en una bolsa de vacío. *Caviar de cigalas:* Hacer un caldo con el coral y añadir el agar-agar llevar a 90°, introducir en un biberón, echar gota a gota en un recipiente con aceite. *Glasee de jengibre:* Hacer una infusión con todo y dejar reposar 2 horas, colar y calentar a 80°, introducir las hojas de gelatina hidratadas. *Emplatado:* Poner en el fondo del plato la glasee y el caviar con los rollitos de ave marcados previamente en la plancha. Las cigalas las marcaremos por el lomo y poner encima de la glasee. Servir después el caldo bien caliente.



INGREDIENTES: *Para el salmonete:* 4 piezas de salmonete - 50gr de maicena - 200dl de aceite oliva. *Para la crema de fresas:* 150gr de fresas - 50dl de aceite de oliva virgen - sal - 1 limón. *Para las palomitas y teja de albahaca:* 100gr de pepitas de maíz - ralladura de naranja - aceite de oliva - sal - 100gr de albahaca - 50gr de ovulato.

ELABORACIÓN: *Para el salmonete:* Limpiar de escamas y las tripas, desespinar guardando la espina central. Con la espina central rebozaremos con maicena y freiremos muy lentamente para que quede crujiente. Marcaremos los lomos por la parte de la piel en la plancha. *Para la crema de fresas:* Freír en una sartén las fresas troceadas y añadir unas gotas de limón. Triturar y reservar. *Para las palomitas y teja de albahaca:* Freír las palomitas con la ralladura de naranja y salar. Trituraremos en la termomix. Escaldar el albahaca y enfriar con hielo, triturar con el ovulato y dejar secar en un sil paf.

SALMONETE CON FRESAS, ALBACHACA Y MIGAS DE PALOMITAS

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN: *Para el canelón de coco y lima:* 250gr de pulpa de coco, 40gr azúcar, 2,5h de gelatina, 300dl de nata, 250gr de lima, 50gr azúcar, 3g de elastic. Calentar la pulpa y añadir la gelatina. Montar la nata con azúcar. Juntar todo y rellenar tubo. Para el velo de lima, hervir todos los ingredientes ponerlo en una bandeja hasta que se enfríe. Hacer un canelón con coco. *Para la panacotta de maracuyá:* 200dl de leche, 135dl maracuyá, 100dl de nata, 85gr de azúcar, 2h de gelatina. Calentar la leche con el maracuyá y el azúcar, añadir la gelatina. Montar la nata e incorporar la mezcla anterior. *Para el falso bizcocho de manzana:* 250gr pulpa de manzana, 25gr azúcar, 2,5gr de gelatina. Mezclar la pulpa con el azúcar y calentar una pequeña cantidad, derretir la gelatina. *Para la esfera de frambuesa:* 250gr puré de frambuesa, 5gr calcic, 1l agua, 5gr de algin. Triturar el puré con el calcic, ponerlo en moldes y congelar. Juntar el agua con el algin. Sumergir la esfera en la mezcla de algin unos minutos y pasarlo a un bol de agua fría.



ENSALADA DE FRUTAS Y FLORES

LA BODEGA DE CHEMA



CALAMAR A LA PLANCHA CON ARROZ DE MARISCO, CREMA DE WAKAME Y FITOPLANCTON

INGREDIENTES: 14 Calamares de 180/200 gr - 50 gr de wakame - 1 pellizco de fitoplancton - 300 cl de fumet - 50 gr de cebolla - 50 gr de puerro - 50 gr de gamba - 50 gr de mejillones - 100 gr de arroz - Pimentón de la Vera.

ELABORACIÓN: Abrir los calamares por un lado y cincelar con cuidado de no llegar al fondo. Para hacer el arroz sofreír la cebolla con el marisco, a continuación añadir el arroz y por último el fumet. Poner un poco de fumet con el wakame y el fitoplancton, turbinar y colar. Marcar los calamares por la parte del cincelado, dar la vuelta hasta que se enrollen. Terminar el arroz con el pimentón de la Vera.

Para montar el plato pondremos la crema de alga debajo, luego el arroz y por último el calamar. Mojar con el jugo del escabeche de la perdis y un poco de caldo de ave. Cocer unos 3-4 minutos.



**SOLOMILLOS DE PATO RELLENOS
DE BROTES DE SOJA CON SALSA DE PEDRO
XIMÉNEZ Y COUS COUS ESPECIADO.**

INGREDIENTES: 200 gr de agujas de pato - 75 gr de brotes de soja - 100 gr de cous cous especiado - 100 cl de salsa española - 50 cl de Pedro Ximenez - 100 gr de juliana de verduras - 100 gr de lonchas de tocino ibérico.

ELABORACIÓN: Limpiar la beta del solomillo del pato y partir por la mitad, salpimentar.

Saltear al dente las verduras y la soja. Hidratar el cous cous con caldo de pollo.

Disponer un filete de tocino ibérico, poner dos mitades encima de solomillo, un puñado de verduras y otros dos solomillos encima. Hacer un rollito con el tocino ibérico. Dorar en una sartén y reservar.

En la misma sartén añadir el Pedro Ximenez, reducir y echar la española, a continuación meter en la salsa los rollitos y apagar el fuego.

Para el montaje del plato poner el cous cous especiado en un molde, poner el solomillo encima y salsear.

INGREDIENTES: 8 cogollos de Tudela - 2 muslos de pollo - 50 gr de mezcla de especias (pimienta, guindillas, chile, ajo, cebolla y hierbas) - 100 gr de leche - 200 gr de queso tierno a dados en aceite de oliva - 1 cerveza Ambar Negra - Aceite de Oliva - Sal y Pimienta - Harina - Azúcar

ELABORACIÓN: Deshuesar los muslos de pollo, trocear, salpimentar y remojar en leche con la mitad de las especias.

Partir los cogollos de Tudela, salpimentar, añadir aceite y marcar a la brasa.

Poner en una cazuela azúcar y cerveza negra, hacer un caramelo. Escurrir el pollo y pasarlo por la harina y la otra mitad de especias. Freírlo a 190 grados en aceite hasta que esté crujiente. Terminar los cogollos al horno a 200 grados 7 minutos.

Para emplatar disponer dos medios cogollos en el plato, después el pollo, los dados de queso y por último el caramelo de cerveza.



**COGOLLOS DE LECHUGA BRASEADOS CON
POLLO CAJÚN, DADOS DE QUESO TIERNO Y
CAMELO DE AMBAR NEGRA**

LA GRANADA



LANGOSTINOS EN GABARDINA DE PASTA BRICK CON SALSA AGRIDULCE Y RÚCULA

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS): 20 langostinos - 5 hojas de pasta brick - 6 ml. de aceite de girasol para freír. *Para la salsa agridulce:* 100 ml. de vinagre de manzana - 100 g. de azúcar - 40 g. de sal - 2 tomates secos en aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Pelamos los langostinos lo secamos bien y separamos las hojas de pasta brick y las cortamos en cuatro. Colocamos un langostino en cada cuarto de pasta brick lo enrollamos y le colocamos un palillo para que no se desenrolle la pasta. Calentamos el aceite a unos 180°C y los freímos hasta que tomen un bonito color dorado. Sacamos a un papel absorbente y reservamos. Por otro lado en un sauté colocamos el vinagre de manzana el azúcar y la sal llevamos a ebullición y espesamos con un poquito de maizena diluida en agua. Para finalizar la salsa cortamos los tomates secos en brunoise y se los añadimos.



LENGUADO, ALIOLI DE ALBAHACA, CONFITURA DE MANGO Y ESPUMA DE LEMON GRASS

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 lomos de lenguado de unos 160g. cada uno. *Epuma de lemongrass:* Un lemon grass - patata - jengibre - fumet - sal - pimienta - aceite de oliva. *Confitura de mango:* pulpa de mango - azúcar. *Alioli de albahaca:* ajos - albahaca fresca - huevina - aceite de girasol - sal y pimienta - vinagre.

ELABORACIÓN: Cocemos las patatas, el jengibre, la ramita de lemongrass y el aceite de oliva. Rehogamos el conjunto y cubrimos con el fumet. Cuando cocida pasamos por Thermomix y colocamos en un sifón. *Confitura de mango:* Cocemos la pulpa con el azúcar como si se tratase de una mermelada.

INGREDIENTES (4 PERSONAS): *Para el bizcocho de coco:* 75g. de mantequilla - 100g. de harina - 100g. de coco rallado - 8 huevos - 100g. de azúcar. *Para el granizado de piña colada:* 500ml. de zumo de piña - 200ml. de ron blanco - 100ml. de agua - 100g. de azúcar moreno. *Para la espuma de coco:* 300g. de leche de coco - 100g. de nata para montar - 75g. de azúcar - dos cargas de gas. *Para la piña asada:* 100g. de piña.

ELABORACIÓN: *Bizcocho de coco:* Batimos los huevos con el azúcar hasta que esté esponjoso le añadimos la mantequilla derretida y por último la harina y el coco rallado mezclado, todo esto con movimientos envolventes para que no se baje la masa. Ponemos en un molde previamente encamisado. horno 180 grados 20 minutos. *Granizado de piña colada:* Hacemos un almíbar con el agua y el azúcar moreno y mezclamos el resto de ingredientes en un recipiente. Congelamos. *Espuma de coco:* En un bol mezclamos todos los ingredientes bien, metemos en un sifón, ponemos las dos cargas y reservamos en la cámara hasta usarlo. *Piña asada:* Cortamos la piña en cuadrados y la metemos a 180 grados durante 15 minutos.



NUESTRO POSTRE DE PIÑA COLADA

LA MATILDE



VOL AU VENT CON PORRUSALDA DE BORRAJAS Y FRUTOS DEL MAR

INGREDIENTES: Masa de hojaldre para el molde - borrajas limpias - gambas - mejillones - berberechos - harina - leche - caldo de pescados - sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Introducimos el hojaldre con la forma deseada a 180° durante 14' y reservamos.

Para hacer el relleno: Escaldamos las borrajas. Hacemos una bechamel clara y añadimos los mariscos.

Montar al gusto.



MAGRET DE PINTADA CON CHILINDRÓN DE ALMENDRAS, PERAS AL TEMPRANILLO Y HASSELBACK

INGREDIENTES: 600 grs. de magret de pintada - 1 pimiento rojo - 1 pimiento verde - 1 cebolla - 1 puerro - 4 patatas troceadas - salsa de tomate - almendra tostada - sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Preparamos el chilandrón pochando las verduras con la salsa de tomate.

Añadimos agua y dejamos reducir.

Marcamos el magret y horneamos las patatas a 180° durante 12'.

Montamos al gusto.

MOSAICO DE REPOSTERÍA ARTESANA DE LA CASA

INGREDIENTES: 70% chocolate - fresas - mango - mantequilla - nata - azúcar - pimienta - anís estrellado.

ELABORACIÓN: Preparamos el chocolate con la mantequilla mediante un molde para conseguir la forma deseada.

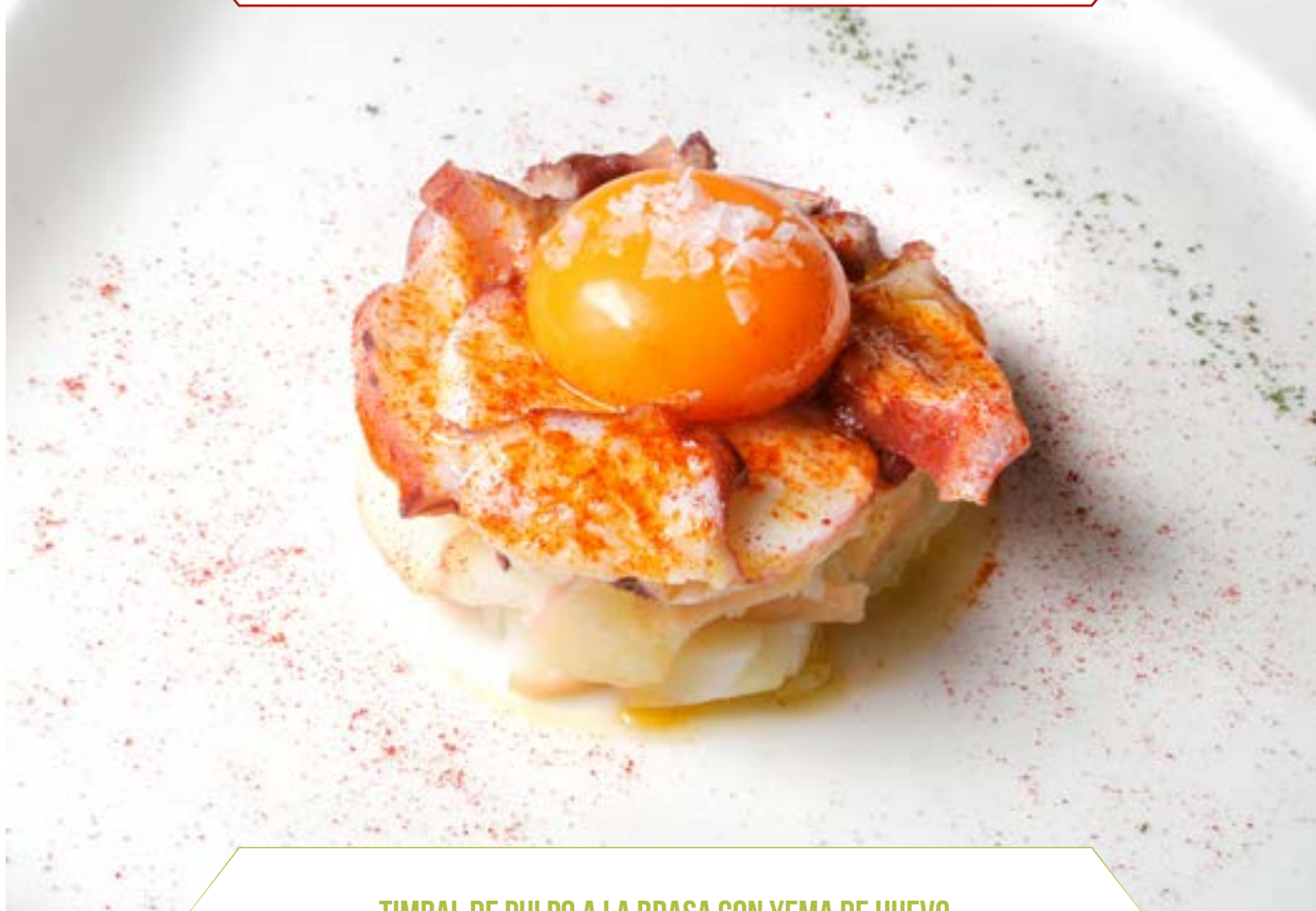
Maceramos las fresas con la pimienta y el anís estrellado.

Realizamos una rica espuma de mango para el relleno.

Montamos la copa al gusto.



LA NUEVA KARAMBOLA



TIMBAL DE PULPO A LA BRASA CON YEMA DE HUEVO

INGREDIENTES: Pulpo - Patatas - Pimentón de la Vera - Huevo - Sal - Aceite de Oliva

ELABORACIÓN: En una olla alta pondremos agua y sal a calentar hasta que llegue a ebullición, en ese momento “asustaremos” el pulpo introduciéndolo varias veces hasta que las puntas de los tentáculos queden rizadas, entonces lo dejaremos dentro. Sabremos que el pulpo está en su punto cuando podamos pincharlo sin hacer fuerza, lo sacaremos y reservaremos. En esa misma agua pondremos a cocer tres o cuatro patatas de tamaño similar y peladas. Cortaremos una pata del pulpo y una patata en rodajas y los pondremos a la parrilla aproximadamente unos 4 ó 5 minutos.

Presentaremos colocando en un aro primero la patata, encima el pulpo y sazonaremos con el pimentón y el aceite, para terminar lo coronaremos con una yema de huevo.



MERLUZA A LA PARRILLA CON PATATA CONFITADA

INGREDIENTES: Lomo de merluza - patatas pequeñas - ajo - sal - aceite de oliva - vinagre.

ELABORACIÓN: Calentaremos aceite de oliva en una cacerola hasta que llegue a 60 grados. Pelaremos las patatas y las introduciremos en el aceite junto con unos dientes de ajo durante unos 45 minutos. Tendremos que vigilar que la temperatura del aceite sea constante.

Por otro lado salaremos un lomo de merluza y lo pondremos en la parrilla entre 8 y 10 minutos dependiendo de su grosor. Prepararemos una salsa Orio con aceite de oliva virgen, ajo cortadito muy pequeño, una cayena y unas gotas de vinagre.

Presentaremos poniendo la patata confitada y encima la merluza salseada con Orio. Adornaremos con un poco de perejil picado.

INGREDIENTES: Pan brioche - leche - canela en rama - canela en polvo - cascara de limón - cascara de naranja - azúcar - helado de vainilla.

ELABORACIÓN: Pondremos a hervir la leche donde habremos introducido la canela en rama, la cascara de limón y naranja. Dejamos enfriar.

Mientras quitaremos la corteza de pan brioche y lo cortaremos en forma de rectángulo de unos dos centímetros de ancho.

Introduciremos el pan en la leche para que se empape y lo pondremos en una rejilla para que pierda su exceso. Metemos en el horno unos 3 minutos a 180° para que sequen. Espolvoreamos con azúcar y canela la parte superior de nuestra torrija y quemamos con un soplete.

Serviremos acompañada de una bola de helado de vainilla.



TORRIJA CAMELIZADA CON HELADO DE VAINILLA

LA REBOTICA



ENSALADA DE ESCAROLA CON BACALAO EN ACEITE, MANZANA, SALSA ROMESCO Y CRUJIENTE DE PANCETA

INGREDIENTES (4 RACIONES): 200g. de bacalao desalado - aceite de oliva virgen extra - escarola - manzana Golden - 4 filetes de panceta cortados finos - vinagre de Jerez. *Para el Romesco:* Tomates maduros - ajo - rebanadas de pan sin corteza - vinagre de Jerez - aceite de oliva - 2 cucharadas de carne de pimiento choricero - pimentón dulce - una pizca de sal - almendra pelada y tostada.

ELABORACIÓN: *Bacalao en aceite:* Macerar el bacalao crudo cortado sin piel durante 24h. *Salsa romesco:* Asar los tomates y los ajos en el horno abiertos por la mitad. Triturar todos los ingredientes hasta dejar una mezcla homogénea. *Crujiente de panceta:* Poner al horno con papel hasta que esté bien crujiente. *Presentación:* Aliñar la escarola y la manzana con sal, aceite y vinagre de jerez, colocamos el bacalao encima y regado con romesco y espolvoreamos con la panceta.



INGREDIENTES: Cuellos de ternasco I.G.P. de Aragón - zanahoria - cebolla dulce - puerro - aceite de oliva virgen extra - sal - pimienta blanca molida - laurel - arroz cocido Guadiamar de Brazal - tomillo fresco - nuez moscada.

ELABORACIÓN: El cuello de ternasco con hueso cortado en rodajas de 1 cm de grueso, freírlo en aceite de oliva bien caliente.

Trocear una cebolla, una zanahoria y un puerro en rodajas. Rehogar todo en una cazuela con aceite de para freír el ternasco, añadimos 500ml de vino tinto y dejamos que reduzca. Introducimos el cuello en la cazuela, cubierto de agua y dejamos cocer 1,5 h a fuego medio. Retirar los trozos de ternasco de la cazuela, triturar la salsa y volver a introducirlos en ella. *Presentación:* Poner la salsa en el fondo del plato, colocar tres medallones de cuello con un cordón de la salsa por encima y en un lateral el arroz salteado con aceite, nuez moscada y el tomillo.

“OSOBUCO” DE TERNASCO I.G.P. DE ARAGÓN AL TINTO DE CARIÑENA

INGREDIENTES (4 RACIONES): 12 Obleas de pasta - helado de chocolate negro - nuez moscada - pimienta negra o cardamomo. *Para la crema de melocotón:* leche - nata - polvos para cuajada - azúcar - melocotón en almíbar de Calanda - moscatel de Aragón. *Para la reducción de tinto:* Vino joven tinto de Cariñena - azúcar - piel de limón - canela.

ELABORACIÓN: Poner las obleas de pasta en el horno a 180°, durante 5 minutos. Para la crema de melocotón, introducir en una cazuela los ingredientes y triturar poniéndolo al fuego para que cueza y espese. Cocemos el vino con el azúcar, la piel de limón y la canela durante al menos 30 minutos.

Presentación: En el momento de servir, para cada persona poner una oblea, encima dos cucharadas de crema de melocotón, otra oblea y otras dos cucharadas de crema, terminando con la tercera oblea. Acompañaremos con una bola de chocolate negro, un poco de reducción de vino tinto y nuez moscada recién molida o pimienta al gusto.



MILHOJAS DE CREMA DE MELOCOTÓN DE CALANDA, REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y HELADO DE CHOCOLATE AMARGO

LA RINCONADA DE LORENZO



GARBANZOS CON BOGAVANTE

INGREDIENTES: Garbanzos - bogavante - cebolla - pimiento verde - tomate natural - aceite de oliva - sal - gambas - almendra molida - perejil - fumet de pescado.

ELABORACIÓN:

Se sofríe con el aceite de oliva, la cebolla, pimiento verde y el tomate natural. Una vez que este bien sofrido añadimos el fumet de pescado. Cuando este bien ligado, incluimos los garbanzos, el perejil y la almendra molida y sazonomos. Dejamos hervir 10 minutos a fuego medio e incorporamos las gambas y el bogavante. Se decora con perejil picado.



PALETILLA DE LECHAL ASADA AL HORNO CON PATATAS A LO POBRE

ELABORACIÓN:

Salpimentamos la paletilla de lechal y la untamos con un poco de aceite de oliva, unas gotas de agua y una hoja de laurel.

La introducimos en el horno a 170°C, cuando empieza a dorar añadimos dos dientes de ajo un vaso de vino blanco y la misma cantidad de consomé.

Cortamos patatas panadera, las sofreímos y las añadimos a la paletilla en el último momento para que absorba todo su sabor.

HELADO DE MIEL CON CURRY

ELABORACIÓN:

Batir la nata y reservar.

Batir las yemas y añadir a la nata montada.

Mezclar la miel con el curry e incorporar a lo anterior.

Introducirlo en moldes y congelar.



LA SCALA



TARTAR DE LANGOSTINOS, TOMATE SEMISECO, AGUACATE Y CÍTRICOS

INGREDIENTES: langostinos - cilantro - aguacate - tomate cherry - lima - jengibre - soja - azúcar.

ELABORACIÓN: Cortar aguacates al gusto, cortar langostinos y macerar con el jugo de la lima y el cilantro durante 3 o 4 horas.

Para el tomate semiseco: pelar tomate, hacer un almíbar con azúcar, agua, soja y el jengibre. Añadir el tomate pelado y reposar con el almíbar durante 12 horas. Después hornear a baja temperatura durante 3 horas a 70 grados.

Finalmente emplatar.



VIEIRA SALTEADA SOBRE RISSOTO DE AZAFRÁN

INGREDIENTES: Arroz bomba - azafrán - caldo de pescado - parmesano - vieiras - nata.

ELABORACIÓN: Sofreír arroz y añadir el caldo de pescado poco a poco para saltear el arroz y añadir azafrán, terminar con el queso parmesano y la nata, por último, saltear la vieira 10 segundos por cada lado e incorporar al rissoto.

INGREDIENTES: Rape - panceta fresca - judía verde - aceite - sal y pimentón.

ELABORACIÓN: Macerar la panceta previamente fileteada con el aceite de oliva y el pimentón durante 24 horas.

Cortamos las vainas de judías verdes en laminas y salteamos de forma que queden crujientes, salteamos la panceta hasta que este dorada, retiramos, y añadimos el medallón de rape en el mismo aceite de la panceta.

Montamos en forma de torre y salseamos con sus propios jugos.



CENTRO DE RAPE CON PANCETA IBÉRICA MARINADA Y JUDÍAS VERDES

LAS TRES CARABELAS



LANGOSTINOS, CABALLA Y CARABINERO

INGREDIENTES: 4 carabineros - 8 Langostinos - 1 Cebolla - 1 Chalota - 100 Gr. Piña ajetes - Pimiento rojo dulce - aceite - sal - lima - espinacas - pimienta.

ELABORACIÓN: Hacemos con los carabineros un carpaccio. Con los langostinos, piña y chalota hacemos un ceviche.

Escaldamos las espinacas y hacemos unos cilindros con el ceviche y las espinacas y dentro de éstos va macerado con piña, chalota, lima, aceite y sal.

Hacemos unos coulis dulces de pimientos rojos y escaldamos unas láminas de ajetes.



MERO AHUMADO Y BRASEADO CON PULPO, SETAS Y JAMÓN DE TERUEL

INGREDIENTES: 1,5 kg de mero - 100 gr. pulpo - 100 gr. setas - 50 gr. jamón - caldo de marisco - puerros - guisantes - nata.

ELABORACIÓN: Cocinamos el mero al vacío durante 4 minutos a 80°.

Hacemos un salteado con el pulpo, jamón y setas previamente cocinados. Hacemos un fondo de pescado y lo terminamos con puerro y mantequilla y lo trituramos.

Escaldamos los guisantes y los pelamos.

INGREDIENTES: 2 kg paletilla - 50 gr panceta - 200 gr. patata - 50 gr. jamón de teruel - 8 trigueros - alcachofas - sal - pimienta.

ELABORACIÓN: Cocemos al vacío la paletilla durante 15 horas a 65°.

Por otro lado, hacemos un relleno de jamón y patata dándole forma de cilindro.

A la panceta le daremos forma de cilindro. Uno lo rellenaremos de parmentier con trigueros y el otro de espuma del propio jugo de la paletilla.

Para decorar unos chips de alcachofas.



PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ASADA Y RELLENA DE ESENCIA DE ARAGÓN

LOS XARMIENTOS



ENSALADA DE BACALAO MARINADO CON VINAGRETA DE MANZANA Y ACEITUNAS DEL BAJO ARAGÓN

INGREDIENTES: 150 gr bacalao marinado - 2 tomates - brotes de ensalada - 1 limón - 1 manzana - 50 g aceituna negra de Bajo Aragón - aceite - sal - vinagre de manzana.

ELABORACIÓN: *Para la vinagreta:* Cortamos la manzana en cuadrados pequeños y añadimos el zumo del limón y mezclamos para que no se oxide la manzana.

Quitamos el hueso de las aceitunas y las picamos. Mezclamos la manzana y las aceitunas picadas y añadimos aceite de oliva, sal y el vinagre de manzana y mezclamos.

Cortamos los tomates en rodajas y las disponemos en el plato, colocamos el bacalao marinado encima y aliñamos con la vinagreta. Para terminar aliñamos los brotes y los colocamos por encima para darle color y frescura a la ensalada.



XARMIENTOS A LA BRASA SOBRE TRONCO DE WELLINGTON

INGREDIENTES: 200g Xarmiento (lagarto ibérico) – hojaldre - 50 Panceta muy fina - 100 g foie - 1 cebolla - 50 cl nata - 100 g setas.

ELABORACIÓN: Cortamos el hojaldre una tira de 15x5cm, pinchamos con un tenedor y colocamos encima cebolla, panceta, setas y cubrimos con unas lonchas finas de foie. Horneamos a 180 grados durante 10 minutos. En un cazo ponemos un poco de cebolla a pochar y cuando esté echa añadimos el foie que nos sobre del hojaldre y la nata, cocemos un minuto. Salpimentamos y trituramos.

Hacemos a la brasa el Xarmiento.

Sobre el hojaldre ponemos el Xarmiento y regamos con un poco de nuestra salsa de foie.

INGREDIENTES: 500cl de vino tinto - 1 rama de canela - Piel de una naranja - 200gr de azúcar - 200gr de fresas - 50gr Yogourt griego - Rama de menta fresca.

ELABORACIÓN: Ponemos en un cazo el vino, el azúcar, la canela, la piel de naranja y ponemos a hervir durante 10 minutos. Añadimos fresas limpias y cocemos 2 minutos más. Después dejamos enfriar.

Para servir acompañamos con yogurt griego y decoramos con menta.



FRESAS AL VINO DE CARIÑENA

MARENGO BAR & DELI



ENSALADA DE MEJILLONES EN ESCABECHE DE SIDRA, ALGA WAKAME Y MISO-NEZA

ELABORACIÓN:

Abrir los mejillones en su propio vapor, separar de las conchas. Hacer un escabeche con aceite de oliva, sidra, vinagre de manzana, verduras y especias. Colar y marinar los mejillones con el escabeche.

Cortar las algas en juliana y aliñar.

Emulsionar una lactonesa con pasta de miso.

Montar el plato con unas hojas de mezclum seleccionado, algas y los mejillones con las verduras del escabeche. Salsear con la lactonesa de miso y sésamo tostado.



ELABORACIÓN: Limpiar de la pieza de ternera. Marcar en una olla por todos los costados. Añadir una bresa de verduras con hierbas aromáticas. Desglasar con vino tinto, reducir y añadir caldo hasta casi cubrir. Cocer 5 horas a fuego lento. Una vez frío, colar el caldo y reducir hasta consistencia de glasa. Racionar en piezas y marcar hasta que cree una corteza crujiente. Para la polenta infursionar la leche con tomillo y cortezas de parmesano. Cocer la polenta y enfriar en una bandeja, cortar en rectángulos cuando este fría. Marcar la polenta y colocar en el plato, apoyar la pieza de carne y salsear.

JARRETE DE TERNERA GLASEADO, POLENTA DE TOMILLO Y PARMESANO

ELABORACIÓN:

Cocer las fresas en un jarabe a fuego lento.

Triturar y reservar.

Elaborar un bizcocho con piel de naranja confitada y jengibre.

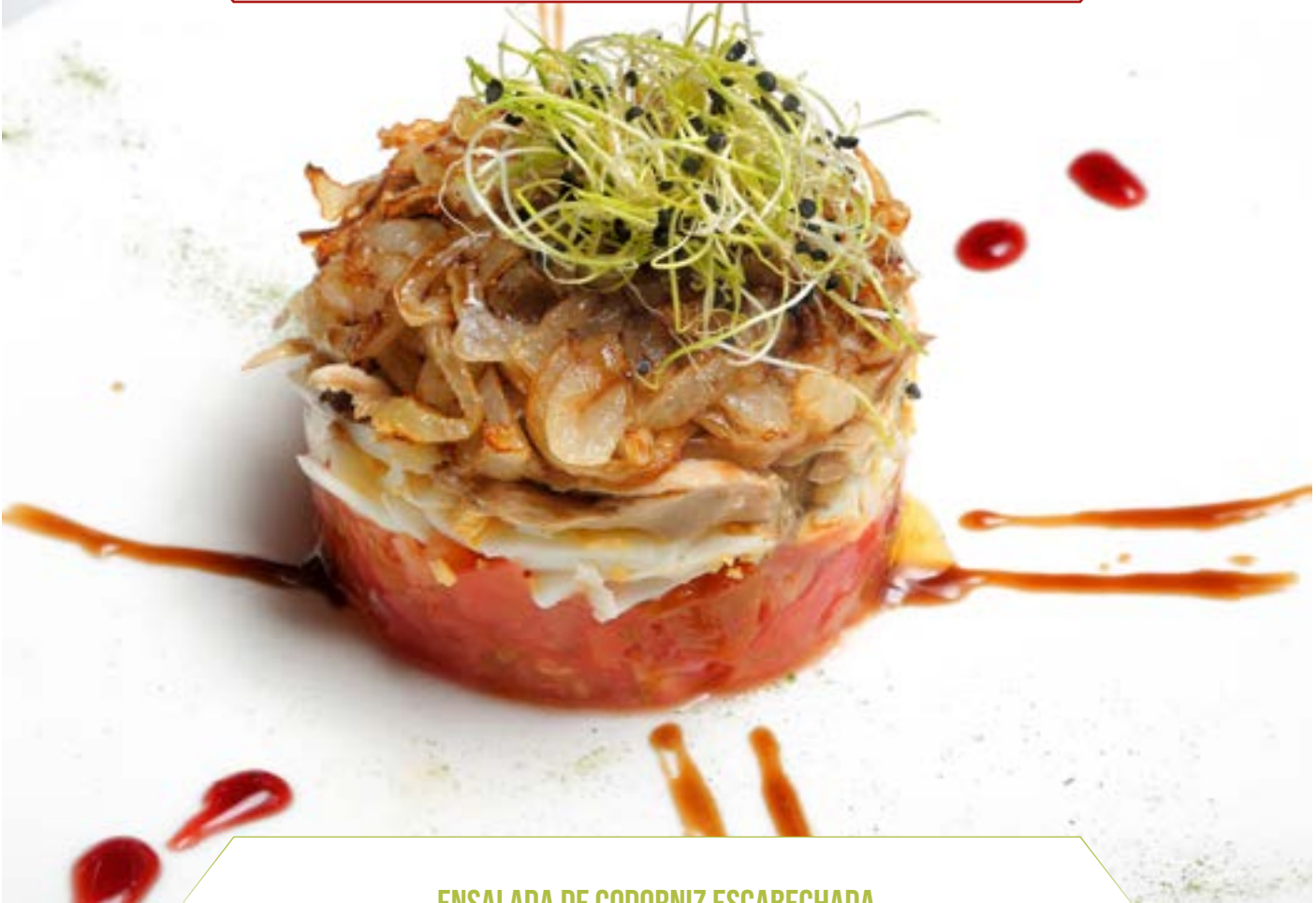
Con un molde de semiesfera formar unas cúpulas de chocolate que una vez frías se pueden decorar. En un plato hondo colocar el bizcocho, la sopa y una bola de helado de lima.

Cubrir con la cúpula de chocolate



SOPA DE FRESAS, BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE

MAS TORRES



ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA

ELABORACIÓN:

Para la codorniz: Pocharemos cebolla de fuentes, ajo y pimienta negra con aceite oliva. Añadimos las codornices, agua, sal, vinagre y... A cocer.

Montamos la ensalada por capas de tomate Caisse. Huevo cocido cortado en migas. Cebolla frita y la codorniz totalmente deshuesada y regamos unas gotas de arbequina y vinagre dulce.



COCHINILLO EN VARIAS COCCIONES CON FOIE Y SUS TORREZNITOS

ELABORACIÓN: Cocinamos el cochinillo al vacío y a baja temperatura durante 6 horas.

Lo deshuesamos y hacemos un pastel con el foie. Lo calentamos al baño María. Dejamos reposar y acabamos en el horno hasta que quede crujiente.

Montaremos el plato con el cochinillo. Añadimos unas virutas de foie frío y unos torreznos bien fritos.

ELABORACIÓN:

Horneamos el hojaldre a temperatura no muy alta hasta que nos quede crujiente rellenando con la crema chantilly que habremos montado con un sifón y las fresas mezcladas con la salsa de los frutos y azúcar moreno.

MIL PRINCESAS DE HOJALDRE CON CHANTILLY Y FRESAS CON SALSA



MOLINO DE SAN LÁZARO



ENSALADA DE BOGAVANTE Y CALABACÍN. TACO RELLENO DE TOMATE, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y MAHONESA DE BOGAVANTE

INGREDIENTES: *Para la ensalada:* zanahoria picada fina - puerro picado fino - ½ bogavante - americana de bogavante - 1 vaso de fino. *Para el canelón:* 1 calabacín cortado fino en tiras cocido 2 minutos a vapor. *Para el taco:* 400 gr de harina - 70 gr de manteca de cerdo - 200 gr de agua - 7 gr de bicarbonato - 10 gr de sal. *Tomate pico de gallo:* tomate picado fino - cebolla morada - zumo de lima - cilantro.

ELABORACIÓN: *Para la ensalada:* cocinar todos los ingredientes como si fuera un txangurro. *Pure de aguacate:* limpiar el aguacate, envasarlo al vacío y cocer. *Mayonesa de bogavante:* montar mayonesa con aceite de bogavante.



INGREDIENTES: *Pure de apionabo*: 1 apionabo de 1 kg - 250 gr de mantequilla - 500 gr de nata - ralladura de lima.

ELABORACIÓN: *Para la ventresca*: envasar con tomillo, ajo y aceite. Cocer 70° 12 horas. deshuesar y dar forma.

Tallarines de arroz y nabo: Cocer los tallarines de arroz, añadir tallarines de nabo, y ajoaceite.

VENTRESCA DE CORDERO CON PURÉ DE APIONABO, TALLARINES DE ARROZ Y NABO CON ALCACHOFAS

INGREDIENTES: *Ganache choco leche*: 300 gr de nata - 50 gr de glucosa - 500 gr de cobertura de leche - 100 gr de cobertura negra - 100 gr de mantequilla. *Ganache base*: 115 gr de cobertura negra - 85 gr de cobertura de leche - 10 cl de nata - 15 gr de mantequilla. Galleta: 210 gr de almendra en polvo - 270 gr de harina - 510 gr de mantequilla - 240 gr de azucar - 7 gr de sal - 2,7 gr de xantana.

Elaboración: esta receta la haremos en 5 veces. Una infusio- naremos con regaliz de palo, otra con modena, otra con caramelos fishermans, otra con pimienta negra y otra con pimienta de Sichuan.

Hornear, triturar y disponer en los moldes de calendario maya.



SABLEÉ DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA

NOVODABO



BACALAO CON GUI SANTES A LA BRASA.

INGREDIENTES: 1,600kg de bacalao desalado. *Para el jugo de guisantes:* 400gr. de guisantes -extracto de humo - agua mineral -sal - patata cocida sin piel. *Para bizcocho de aceitunas:* 55gr. de paté de olivas negras - 65gr. de claras - 40gr. de yema - 10gr. de azúcar - 10gr. de harina de trigo. *Para la guarnición:* 8 bisaltos - sal de aceituna negra -16 aceitunas empeltres.

ELABORACIÓN: Secar el pate de olivas negras en un silpat, en una fuente de calor suave. Marcar el bacalao por la piel a la plancha y aceite de oliva, hasta que la piel esté crujiente, y luego por el otro lado. Escaldar los guisantes y triturar con el agua mineral hasta que tenga una textura de crema con un chorrito de aceite de oliva virgen, añadir la patata cocida y el extracto de humo, una o dos gotas con una pipeta, sal pimentar. Que tenga un color verde intenso. *Para el bizcocho de aceitunas:* Mezclar todos los ingredientes y meter en un sifón de 1 litro con dos cargas. Al microondas en vaso de plástico al máximo potencia durante 10'. Escaldar los bisaltos y enfriar en agua y hielo para cortar la cocción. **Presentación:** Colocar en el plato el jugo de guisantes, encima el bacalao, los bisaltos abiertos con los guisantes, el bizcocho aireado, y la sal de aceitunas.



SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA, COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE GRASS Y ALIOLI DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: 800gr. de secreto ibérico - membrillo - alioli de membrillo - 8 colmenillas frescas rellenas de foie gras - sal y pimenta. *Para la salsa de las colmenillas:* 50g. de foie gras - cebolla - nata líquida. *Para el jugo de colmenillas:* 1 chalota - 50g. de colmenilla fresca - 25g. de mantequilla - 1dl de oporto - jugo de secreto.

ELABORACIÓN: Para el jugo de secreto, picar la chalota y rehogar en mantequilla, añadir el oporto y dejar reducir para quitar el alcohol, añadir el jugo y arreglar de sal y pimienta. Para las colmenillas, picar la cebolla, y las colmenillas, rehogar en mantequilla con unos dados de foie gras, añadir la nata líquida y sal pimentar. *Decoración:* En un plato de presentación poner dados de membrillo alternados con el alioli, poner el jugo de colmenillas con el secreto a la brasa, guarnecer con colmenillas rellenas de foie gras.

INGREDIENTES: *Para el relleno de la fresa:* 250gr. de puré de fresa - 20gr. de azúcar. *Para el baño:* Manteca de cacao - colorante de fresa. *Para el helado de fresa:* 450gr. de fresas - 100 gr. de nata. 50 gr. de azúcar. *Para la chantilly con fresas:* 250gr. de nata - 50 gr. de azúcar - fresas lio. *Para la infusión de fresas:* 1kg de fresa - 200 gr. de azúcar.

Montaje: En un boll incorporar todas las elaboraciones y decorar con hojas de menta y pétalos de rosa.



NUEVA VERSIÓN DE "FRESAS CON NATA"

NUEVO ROGELIOS



DELICIAS DE BACALAO AHUMADO

INGREDIENTES: Bacalao ahumado - tomate natural rallado - sal - aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón - pate de aceitunas negras.

ELABORACIÓN: Se pone una capa fina de tomate rallado con sal y aceite, se reparten los filetes de bacalao y luego se rocía con la mezcla del aceite de oliva y una cucharadita de postre de pate de olivas negras. Se decora con unas huevas de salmón.



INGREDIENTES: Un lomo de rodaballo - judía verde - zanahoria - calabacín - puerro - trigueros - champiñones - fumet - crema de leche.

ELABORACIÓN: Se marca el lomo a la plancha.

Para las verduritas: se pican en juliana y se saltean con aceite de oliva virgen, las escurriremos bien en papel secante.

Para la salsa: picaremos el puerro y el champiñón, lo rehogaremos con mantequilla, le pondremos fumet y crema de leche y que reduzca.

LOMO DE RODABALLO SALVAJE CON VERDURAS Y SALSA DE CHAMPIÑONES Y PUERROS

INGREDIENTES: Un entrecot de 250 gr. - patatas - ajos - perejil - sal Maldon - pimienta - aceite de oliva virgen extra, - pimiento verde - pimiento rojo y pimientos de Padrón.

ELABORACIÓN: Se cortan las patatas y se sazonan con sal, pimienta y una majada de aceite de oliva y perejil. Se hornean.

Se fríen los pimientos previamente cortados a tiras y una vez fritos se escurren en papel secante.

Se marca el entrecot en la parrilla y se guarniciona con las patatas, los pimientos y se espolvorea con sal Maldon.



ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA CON SU GUARNICIÓN

PARRILLA ALBARRACÍN



PULPO DE PEDRERU ASADO SOBRE SOPA DE PATATA AHUMADA Y AJADA DE PIMENTÓN DE LA VERA Y KIMCHI

INGREDIENTES: 1 Pulpo de Pedreru Asturiano pequeño de unos 800gr. (pulpo pequeñito pero muy sabroso) - patata para cocer - 1 piel de panceta ahumada - pimentón de la Vera agridulce - aceite de oliva virgen del Bajo Aragón - ajo-kimchi - 1 cebolla de Fuentes - 1 hoja de laurel.

ELABORACIÓN: *El pulpo:* Cocer el pulpo a la manera tradicional hasta que esté tierno. *Sopa de patata ahumada:* Cocer la patata con una cebolla de Fuentes, la hoja de laurel y la piel de panceta ahumada. Cuando este cocida la patata retiramos el laurel y la piel de panceta y trituramos la patata con la cebolla y un poquito de caldo de la cocción. *La ajada:* Freir el ajo en aceite de oliva. Añadir el pimentón, dejar reposar y luego colar.

Rustir el pulpo en parrilla, plancha u horno fuerte. En el fondo de un plato hondo, disponer la crema de patata ahumada. Colocar encima el pulpo, la ajada y unos puntitos de kimchi.



INGREDIENTES: Cabeza de jabalí de la familia Melsa - Encurtidos caseros (coliflor, hinojo, cebolla) - alcaparrones de Ballobar - mahonesa ligera de mostaza y trufa - brotes y germinados - aceite de oliva virgen del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: Sobre un plato alargado hacemos una pincelada de la mahonesa de mostaza y trufa y colocamos encima delicadamente los filetes de cabeza de jabalí y le damos un golpe muy ligero de calor. Terminamos el plato añadiendo los encurtidos caseros, alcaparrones, germinados, y unas gotitas de aceite de oliva virgen.

ROASTBEEF TEMPLADO DE CABEZA DE JABALÍ DE "LA FAMILIA MELSA" Y ENCURTIDOS CASEROS

FRESAS Y "CORONA DE ARAGÓN"

INGREDIENTES: Fresas - vino Corona de Aragón garnacha.

ELABORACIÓN: En un plato disponemos las fresas rellenas de gelatina de garnacha y diferentes texturas de vino y fresas de manera armónica (gelatina de vino, daditos de pan de vino, puré de fresas, polvo de fresas, polvo de vino...).



PERLA NEGRA



MORRO EN DOS COCCIONES CON SALSA IBÉRICA

INGREDIENTES: 2 kg. de morro de cerdo - 1 chorizo picante - 2 tiras de jamón serrano D.O.
- 400 ml. de tomate frito - 2 obleas de empanadillas.

ELABORACIÓN: Realizar dos cocciones del morro de 25 minutos cada una, pelando y quitando todos pelillos escrupulosamente, cortar en dados de 2 cm.

Trocear el chorizo y el jamón, saltear en una cacerola durante 2 minutos y le incorporaremos el tomate frito casero. Dejaremos al fuego para que fusionen sabores, 10 minutos removiendo de vez en cuando.

Freír las obleas de empanadilla que previamente hemos cortado en triángulos, colocar 2 cazos soperos del morro en un plato hondo y pincharle los triángulos de empanadilla.



INGREDIENTES: 200 gr. de atún rojo - salsa pe-kinesa - soja - mayonesa - wasabi - zanahoria baby - flores - samosas de cebolla caramelizada - rabanitos - vinagre de arroz - lino garrapiñado - sésamo tostado.

ELABORACIÓN: Macerar el lingote de atún en soja durante 4 horas, mientras tanto sobre base de mahonesa, incorporaremos en una parte soja extra fuerte y en otra pasta de wasabi. Cortar los rabanitos en láminas cilíndricas muy finas y poner a macerar en vinagre de arroz durante 15 minutos.

Freír las samosas de cebolla a punto crujiente. En una fuente mezclaremos lino garrapiñado con sésamo tostado.

Poner a fuego la plancha y marcar el lingote de atún por todos los lados brevemente, una vez marcado añadir la salsa pe-kinesa y pasarlo a la fuente con las semillas y rebozarlo en ellas.

TATAKI DE ATÚN ROJO CARAMELIZADO CON SALSA PEKIN Y LINO GARRAPIÑADO

INGREDIENTES: 2 kg. de manzanas Granny Smith - 1 lamina de hojaldre - azúcar moreno - 1 huevo - crema de castañas - gelatina - zumo de manzana - aceite de oliva virgen - caviar de manzana.

ELABORACIÓN: Pelar y cortar la manzana en gajos, en una bandeja de horno, espolvorear con azúcar moreno y aceite de oliva. Hornear 40 minutos a 160°. Trabajaremos en robot, nata líquida, hasta conseguir una crema uniforme y untuosa. Reservar en frío, luego cargar la mezcla en sifón.

Secar unos gajos de manzana con azúcar en el horno hasta conseguir una gominola. Realizar licuado de manzana y llevar una parte a ebullición con 4 hojas de gelatina, mezclarlo bien con el resto de zumo y colocarlo en moldes de bombón, sumergiendo un trozo de gominola en cada uno. Dejar enfriar durante 3 horas.

Cortar el hojaldre en cuadrados pequeños. Colocarlos en bandeja de horno y pincelaremos con huevo y espolvoreamos azúcar moreno, taparemos y pondremos peso. Con esto evitamos que suba el hojaldre y se quede más crujiente. 10 minutos a 180°.



EL PECADO DE ADAN Y "ELLA"

QUEMA



ARROZ DE CALABAZA, BACALAO AHUMADO Y CREMOSO DE QUESO DE CABRA

INGREDIENTES: 1 ajo - 1 cebolla - 1 calabaza - 100 gr caldo - 50 gr arroz - 1 coco - 50 gr arroz brazal - 15 gr queso de cabra - 50 gr bacalao.

ELABORACIÓN: Freír la calabaza en pequeñas porciones, junto con el ajo, la cebolla, puerro, coco molido y pasado por la superbag, añadir arroz brazal y cocer con el caldo , queso hasta que quede cremoso.

Terminar con el bacalao ahumado.



COSTILLA DE VACA GLASEADA Y COUS COUS DE VERDURITAS

INGREDIENTES: 100 gr couscous - 1 costilla de vaca - verduras - jugo.

ELABORACIÓN: Marinar la costilla de ternera con especias, sal y azúcar unas 12 horas, envasar al vacío y cocer durante 48 horas a 55 °C, enfriar y reservar.

Glasear la costilla.

Para el cous cous, saltearlo junto a verduras.

Terminar el plato con el puré, el cous cous y la costilla.

INGREDIENTES: 250 ml de nata líquida - 250 ml de whisky - 1 lata pequeña de leche condensada - 2 cucharadas soperas de sirope de chocolate - 1 cucharadita de café instantáneo - 1 cucharadita de extracto de vainilla líquido.

ELABORACIÓN: Mezclar todos los ingredientes en un vaso alto y batir durante cuarenta y cinco segundos. Colar para una botella y mantener en refrigeración.

Nata montada aromatizada con vainilla.

Helado de whisky bourbon.

Colocar la crema, añadir el helado y la nata.



NUESTRA TARTA AL WISKY

RÍO PIEDRA



HUEVOS CON HONGOS / HONGOS CON HUEVOS

INGREDIENTES (10 PERSONAS): 2 kg de hongos - 20 gr trufa - 150 gr patata liofiliza - 1L de leche - 2 huevos - 400gr de cebolla - 200 gr ajos tiernos - 5 gr xantana - 150 gr tostones de pan de leche - 200 gr de jamón - flores y aromáticas - sal negra en escamas.

ELABORACIÓN: Pochamos hasta dorar la cebolla y el ajo tierno, incorporamos los hongos previamente confitados en nuestro aceite de ajos, 85°C 50 minutos. Incorporamos la patata liofilizada, leche, trufa y añadimos la xantana. cocemos los huevos 20 minutos a 65°C. Cortamos el jamón finito y lo freímos en aceite abundante partiendo de frío y sin pasar de los 155 grados hasta que se hunda, sacamos y dejamos enfriar sobre un papel absorbente. **Presentación:** Colocamos en un plato hondo los hongos en el centro acompañado de los huevos los tostones y el jamón.



CANELÓN DE TERNASCO CON TIERRA DE LA TIERRA

INGREDIENTES (10 PERSONAS): 3 Paletilla ternasco D.O. Aragón - 400 gr cebolla - 300gr puerros - 400 gr pimientos rojos - 4 dl glasa de cordero - 150 gr harina antigua - 4.5 dl leche - 200 gr de láminas de lasaña de borraja - 1kg-migas tradicionales.

ELABORACIÓN: Cocinamos la paletilla 75°C 11 horas, deshuesamos y con la carne y la verdura realizamos el relleno de los canelones para más adelante rellenarlos y congelarlos. Una vez cocinadas las migas las colocamos en el horno 140°C 25 minutos sobre dos papeles absorbentes. Marcamos los cilindros en la plancha para darles color y calentarlos en horno.

MACEDONIA DE FRUTA CON TRAMPA

INGREDIENTES: 1.5 kg sandía - 1 kg melón - 300 gr sésamo garrapiñado - 50 gr. anís estrellado - 1.5 kg naranja - 1 dl. aceite oliva - 500 gr jugo de mora.

ELABORACIÓN: Osmosis con la sandía y la mora en forma de tataki más sésamo garrapiñado. Osmosis uvas de melón, anís estrellado y aceite. Gajos de naranja y zumo de naranja.

Presentación: Colocar todas las futas con un poquito de gracia.



UMAI



CALLOS QUE NO LO SON AL CHILINDRÓN

INGREDIENTES: Aceite de oliva - ajo - cebolla - pimiento rojo - tomate - jamón - vino tinto - salsa schiracha - piel de cerdo - oblea de arroz - sal y azúcar.

ELABORACIÓN: Envasar al vacío con sal y aceite la piel del cerdo y cocer a 80°C 2h y 30 minutos.

Aparte hacer el chilindrón rehogando ajo, cebolla, pimiento rojo. Incorporar después el vino tinto y el tomate. Por último unos trozos de jamón que retiraremos después. Triturar y colar. Guisar en esa salsa la piel de cerdo ya cocida, añadir la salsa schiracha, sazonar y rectificar la acidez. Ponemos a deshidratar unas lonchas de jamón y las molem. Freímos la oblea de arroz. Emplatamos los callos y ponemos la oblea de arroz crujiente y el polvo de jamón.



INGREDIENTES: Falda de ternasco de aragón - alga wakame - sal - lemon grass - aceite de oliva. *Para la crema de zanahoria:* - mantequilla - zanahoria - alcachofa baby - cebolla roja - patata - limón - comino.

ELABORACIÓN: Envasamos al vacío la parte de la ventresca del ternasco libre de huesos y ternillas junto con él wakame, el Lemon grass y aceite y sal. Cocer al vacío 4h a 65°C. Dorar posteriormente en el horno. Para el timbal de patata las cocemos, trituramos con aceite, comino y limón. Encurtir la cebolla roja y hacer caramelizada deshidratada. Cocemos la alcachofa baby y enfriar. Reservar.

Emplatado: Poner la cebolla roja encurtida, el timbal de patata y comino, sobre el la ventresca con wakame y por último decorar con el puré de zanahoria y la cebolla caramelizada.

RECETA DE VENTRESCA DE TERNASCO DE ARAGÓN CON WAKAME

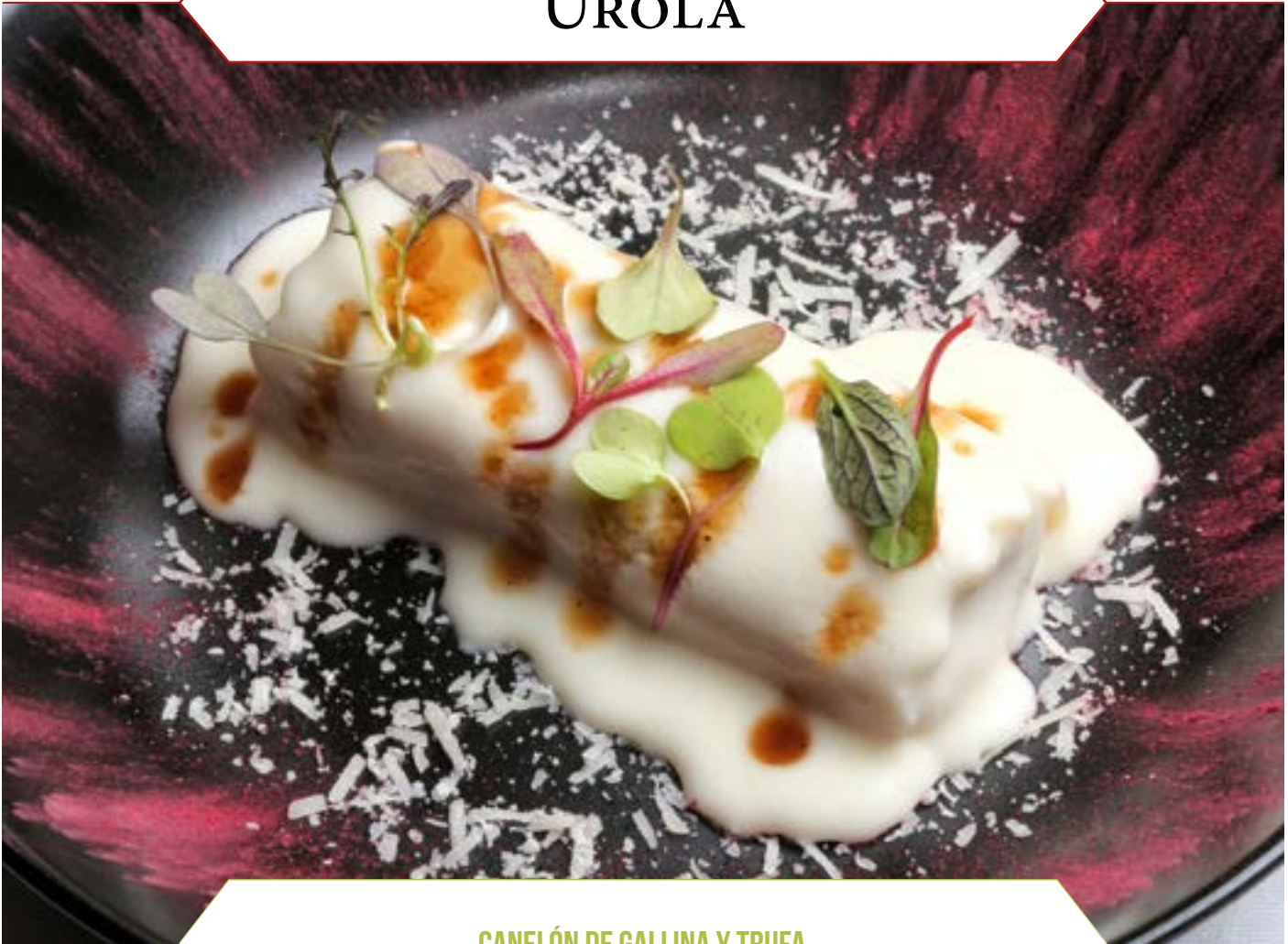
BIZCOCHO ESPECIADO, HELADO DE TRONCHÓN Y FRESAS

INGREDIENTES *Para el bizcocho:* huevos - aceite - azúcar - harina - comino - curry - canela - nuez moscada - clavo - anís - bayas de enebro. *Para las fresas:* fresa - azúcar - gelatina - para el helado - nata - leche - crema de queso - queso tronchón - glucosa - menta.

ELABORACIÓN: Trituramos todos los ingredientes y colar. Meter en sifón y hacer en microondas. Para la gelatina de fresas hacemos un almíbar y juntar con la fresa. Triturar y trabajar con la gelatina. Llevar a ebullición y enfriar. Para el helado de tronchón llevar a ebullición la leche, nata y glucosa. Triturar con los quesos a 75°C. Colar y enfriar. Meter en la sorbetera. *Emplatado:* poniendo de fresa, unas bolitas de fresa, el bizcocho de especias y el helado de queso tronchón. Por último unas hojas de menta.



UROLA



CANELÓN DE GALLINA Y TRUFA

INGREDIENTES: Trufa 4 grs - gallina 350 grs - leche 200 grs - harina 6grs - mantequilla 6grs - 4 hojas de pasta para canelones.

ELABORACIÓN: Cocer la gallina enfria y picar, hacer una besamel y añadir la gallina cocer 4 minutos y una vez fuera del fuego añadir la trufa rallada, enfriar la masa, cocer las laminas para canelón rellenar y salsear con una besamel con parnesano.



CEFALÓPODO, ROMESCO Y TINTA

INGREDIENTES: Calamar fresco 2 de 250 grs cada uno - tinta - cebolla - ajo. *Para el romesco:* Ñoras 4 - 1 cebolla pequeña - 2 ajos - 2 tomates - avellanas 100grs - aceite de oliva virgen extra cs - trigo tierno 60 grs.

ELABORACIÓN: Asar las verduras y tostar la avellanas pelar y majar en mortero las verduras con las avellanas y montar con el aceite

Hacer una Salsa con la cebolla, ajo y la tinta. Cocer el trigo. Limpiar el calamar.

Montaje: Pintar con romesco el fondo del plato, estofar el trigo con la salsa de tinta y poner un cordón sobre el romesco, asar en la plancha el calamar y poner encima del trigo decorar como en la imagen.

INGREDIENTES: 1 cochinillo - aceite de oliva virgen 200cc - 3 dientes de ajos - una rama de romero- 1 hoja de laurel.

ELABORACIÓN:

Cocinar al vacío durante 14 h a 60 grados, deshuesar y poner en una placa para moldearlo presionarlo un poco y dejar enfriar durante 24 h cortar y marcar en la plancha terminar con un golpe de salamandra y salsear con un poco de jugo que habremos hecho con los huesos.



LINGOTE DE COCHINILLO

BLASÓN DEL TUBO

Ensalada templada de gulas, setas y langostinos.

Risotto de toro y trufa fresca.

Lomo de bacalao confitado en AOVE sobre cama de pisto casero.

Carrillera de ternera guisada a la garnacha, costra de pistacho y puré de patata al mortero.

Mousse casero a elegir.

CAFÉ DE LA REINA

Cocktail de gambas 2016.

Hamburguesa de salmón con patatas-calamar.

Ternasco relleno de longaniza.

De postre: huevo frito con morcilla, chistorra y pan.

CELEBRIS

Sopa de almendras tibia con taco de atún y aromas de cítricos.

Canelón de calabacín relleno con mollejas de Ternasco y salsa de azafrán del Jiloca.

Pintada glaseada con mandarina y crema de cacao.

Melocotón de Calanda y sus circunstancias.

EL BANDIDO

Risotto de borrajas de la huerta y ternasco I.G.P. con fritada y aceite de hierbas aromáticas.

Carrillera de ternera del valle de Esla al tinto de Cariñena con manzana y puré de patata violeta.

Ganache de chocolate con salsa de menta y helado de pistacho.

EL CANDELAS

Chupito de callos de Teresa sobre crema de garbanzos.

Ensalada templada de chipirones con vinagreta de frutos secos.

½ de pescado: lomos de trucha del Pirineo con pil-pil de setas, ajos tiernos y crujientes de cebolla de Fuentes de Ebro.

½ de carne de albóndigas de pollo de corral al chilindrón.

Milhojas de queso fresco y membrillo con helado de fresas silvestres.

EL MONASTERIO DE SANTA FE

Empanada de hojaldre rellena de longaniza de Graus asada y manzana ácida caramelizada.

Ensalada de pulpo al grill con carpaccio de naranja valenciana y escarola aderezado con salsa de pimentón de la Vera.

Milhojas de sardinas, navajas y gambones a la plancha con sal al limón y lágrima de romesco casera.

Medallones escalopados de rabo de toro estofado con salsa de reducción de su cocción.

Colines de piña a la plancha aromatizada con azúcar avainillada y helado de caramelo y

nueces de Macadamia.

EL SERRABLO

Ensalada templada de setas con gambas y crujiente de jamón.
Alcachofas en tempura con virutas de foie.

Bacalao gratinado con alioli.

Pierna de ternasco rellena de foie y frutos secos con salsa española

Panacotta con frutos rojos.

LA BODEGA DE CHEMA

Cogollos de lechuga braseados con pollo cajún, dados de queso tierno y caramelo de Ambar negra.

Canelón de tinta relleno de brandada de bacalao con tomate concassé y alioli de olivas negras.

Segundo plato a elegir:

Solomillos de pato rellenos de brotes de soja con salsa de Pedro Ximenez y cous cous especiado.

Calamar a la plancha con arroz de marisco, crema de alga wakame y fitoplancton.

Mousse de yogur con higos y mango.

Bizcocho emborrachado al ron con chocolate fundido y chantilly.

LA GRANADA

Langostinos con gabardina de pasta brick, salsa agridulce y rúcula.
Arroz cremoso de champiñón con teja crujiente de parmesano.
Lenguado, alioli de albahaca, confitura de mango y espuma de lemon grass y patata.
Pularda rellena de pasas y orejones.
Piña colada: Piña asada, granizado de piña, ron con bizcocho y nube de coco.

LA MATILDE

Longaniza de Graus con regaña y harissa.
Mejillones con escabeche de curry.
Mantequilla de anchoas.
Empeltres, arbequinas, altramuces.
Ensalada Waldorf de arroz basmati, nueces tostadas, manzana verde, brotes y gorgonzola.
Vol au vent con porrusalda de borrajas y frutos del mar.
Magret de pintada con chilindrón de almendras, pera al tempranillo y hasselback.
Mosaico de repostería artesana de la casa.
Mignardises, bombones.

LA REBOTICA (avisar con antelación)

Ensalada de escarola con bacalao en aceite, manzana, salsa romesco y crujiente de panceta.
Pudin de queso de Letux con crema de foie y cristales de jamón de Teruel.
Raviolis frescos de morcilla y cebolla caramelizada de Belchite con crema de calabaza.
“Osobuco” de ternasco de Aragón al tinto de Cariñena.
Milhojas de crema de melocotón de Calanda, reducción de tinto y helado de chocolate amargo.
(Solo se sirve en mesas completas).

LAS TRES CARABELAS

Aperitivo de bienvenida.
El huevo con sarampión.
Langostinos, caballa y carabinero.
Mero ahumado y braseado con pulpo, setas y jamón de Teruel.
Paletilla de ternasco IGP asada y rellena de esencia de Aragón.
Peras al vino.

LOS XARMIENTOS

Ensalada de bacalao marinado con vinagreta de manzana y aceitunas del Bajo Aragón.
Nido de migas a la borjana.
Ventresca de bonito a la parrilla con setas escabechadas.
Xarmientos a la brasa sobre tronco de Wellington.
Fresas al vino de Cariñena.

MARENGO BAR&DELI (con restricciones)

Ensalada de mejillones en escabeche de sidra, alga wakame y miso-nesa.
Huevo a baja temperatura, cremoso de patata y migas de chistorra.
Jarrete de ternera glaseado, polenta de tomillo y parmesano.
Sopa de fresas, bizcocho de naranja y chocolate.

MAS TORRES

Ensalada de codorniz escabechada.
Huevo roto con trufa negra.
Taquito de atún rojo con romecu y brotes de cebolleta.
Y para elegir:
Cochinillo confitado relleno de foie.
Solomillo con salsa de boletus.
Merluza al papillote de gambas.
Postre: Milhojas con crema de vainilla.

MOLINO DE SAN LÁZARO

Ensaladilla de bogavante y calabacín. Taco relleno de tomate, pico de gallo, guacamole y mahonesa de bogavante.
Espárragos de invierno con royal de cebolla y trufa, patata paya en tempura trufada.
Ventresca de cordero con puré de apionabo, tallarines de arroz y nabo con alcachofas.
Sablé de chocolate y mantequilla.

NUEVO ROGELIOS

Jamón D.O. Teruel con su pan con tomate.
Delicias de bacalao con tomate natural al aroma de olivas muertas.
Calamares estilo Rogelios con pimientos de Padrón.
Segundo plato a elegir:
Entrecot de ternera a la parrilla con su guarnición.
Confit de pato al oporto con frutos rojos y manzana asada.
Pescado fresco del día: merluza o rodaballo.
Postre casero de nuestro chef.
Café exprés.

PARRILLA ALBARRACÍN

Roast beef templado de cabeza de jabalí de "La familia Melsa" y encurtidos caseros.
Pulpo de Pedreru asado sobre sopa de patata ahumada y ajada de pimentón de La Vera y kimchi.
Ventresca de T.A. confitada y rustida con falso cuscús dulce de frutos secos y moscatel.
Fresas y "Corona de Aragón".

PERLA NEGRA

De Santoña a la mesa.
Morro en dos coccciones con salsa ibérica.
Tataki de atún rojo caramelizado con salsa Pekin y lino garrapiñado.
El pecado de Adán y "ella".

QUEMA

Crema de maíz, vinagreta de manzana y foie.
Arroz de calabaza, bacalao ahumado y cremoso de queso cabra.
Costilla de vaca glaseada y cous cous de verduras.
Nuestra tarta al whisky (crema, nata a la vainilla, granillo y helado al whisky de malta).

RÍO PIEDRA

Tabla de aperitivos:
Gazpacho con guacamole de aguacate.
Lingote de morcilla.
Snack de morcilla con algodón de manzana verde.
Pastelillo de morcilla tigretoston.
Galleta de foie con regaliz.
Ceviche de gamba.
Huevos con hongos/hongos con huevos.
Sorbete de daiquiri con jengibre confitado.
Canelón de ternasco con tierra de la tierra.
Macedonia de frutas con trampa.

UROLA

Canelón de gallina y trufa.
Rissoto de espárragos naturales.
Cefalópodo parrilla romescu.
Lingote de cochinillo.
Otra vez canelón.

ANTIGUO BAR LA JOTA

Aperitivo: rabas de bogabante.

Entrante: canelones de perdiz escabechada.

Pescado: bacalao confitado con mahonesa con wakame.

Carne: hojaldre de vacuno con especias y frutos rojos.

Surtido de postres caseros.

ARAGONIA PALAFOX

Pulpo-remolacha-patata-almendra-polenta-cresta de gallo.

Ostra en tempura-pilé de gelée de mar-cogollo en mojo de cilantro.

Salmonete, retsina, dolmades, coliflor, zanahoria y uvas pasas.

Perdiz, bulgur y salsa de pimienta verde.

Cerezas y manzanas.

BODEGÓN AZOQUE

Marinada de salmón con cítricos y hierbas aromáticas frescas.

Pulpo braseado sobre patata violeta, sal de carbón, aroma de trufa y trufa negra laminada.

Skrey noruego vaporizado en olivada negra del Bajo Aragón y salmorejo.

Mollejas de pato confitadas con cebolla de Fuentes y guindas rojas.

Babaroise de chocoblanco.

EL CHALET

Carpaccio de bacalao ahumado, verduras de primavera y tomate seco.

Reviolis de setas, hongos y longaniza de Graus, crema de calabaza.

Raya con tinta de olivas negras del Bajo Aragón y gel de naranja.

Ternasco I.G.P., asado sin hueso, patatas huecas y salsa chilindrón.

Crema de vainilla tostada y helado de melocotón.

EL FORO

Ensalada de parmentier de manzana con bacalao marinado y brotes tiernos de lechugas variadas con vinagreta de fresas.

Tartar de atún rojo. Calidad Balfego, con tomate rosa y cebolla de Fuentes en aceite del Bajo Aragón.

Alcachofas confitadas rellenas de foie, con jamón de Teruel, en tempura, sobre crema de cebolla de Fuentes.

Foie a la plancha sobre migas tropicales y confitura de pétalos de rosa.

Delicias de ternasco de Aragón (IGP) en dos asados, sobre patata morada y jugo de su reducción.

Frito de arroz con leche en salsa de tomate verdes a la satén con aceitunas con aceite de oliva del Bajo Aragón (orientación de Oshiruko, con arroz Cinco Villas).

GORALAI

Sardina, salpicón de hongos y tomate rosa con muselina de ajo negro.

Cigalas con su caldo, ave de corral y gelée de jengibre.

Salmonete con fresas, albahaca y migas de palomita.

Carrillera de Angus con emulsión de patata y vainilla.

Queso, membrillo y nueces.

Ensalada de frutas y flores.

LA NUEVA KARAMBOLA

Alcachofas rebozadas.

Chipirones en dos texturas.

Timbal de pulpo a la brasa con yema de huevo.

Almejas con salsa romescu.

Tataki de atún rojo.

Merluza a la parrilla con patata confitada.

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

LA RINCONADA DE LORENZO

Garbanzos con bogavante.
Paletilla de lechal asada con patatas a lo pobre.
Helado de miel con curry.
Café 100% selección Arábica.
Gintonic – London nº3.
(Solo se sirve en mesas completas).

LA SCALA 🍷

Tartar de langostinos, tomate semiseco, aguacate y cítricos.
Vieira salteada sobre risotto de azafrán.
Centro de rape con panceta ibérica marinada y judías verdes.
Tournedo de ternasco de Aragón asado a baja temperatura y vino de garnacha.
Soufflé de avellana.

NOVODABO

Perfecto de foie gras con frambuesas, oliva negra y mermelada de borraja.
Fluido de trufa con boletus edulis.
Bacalao y guisantes a la brasa con jamón de Teruel.
Secreto ibérico de bellota a la brasa, colmenillas rellenas de foie gras y alioli de membrillo.
Nueva versión de “fresas con nata”.

UMAI

Salmón ahumado al aroma de pino, polvo de aceite del Bajo Aragón, vichy de manzana asada y brunoise de pepino.
Callos que no lo son al chilindrón.
Risotto de trigo tierno con bisque de cigalitas.
Merluza asada sobre pure de boniato.
Ventresca de ternasco de Aragón con wakame.
Bizcocho especiado, helado de tronchón y fresas.

La Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza HORECA,
es la organización empresarial que defiende los intereses del sector y de tu negocio.

Tú sector, tú Asociación.... ¡Únete!

Entre otros servicios le ofrecemos:

- ASESORÍA JURÍDICA GENERAL
- SERVICIO DE NÓMINAS
- ASESORÍA FISCAL-TÉCNICO FINANCIERA
- SERVICIO DE SEGUROS GENERALES
- DEFENSA ANTE RECLAMACIONES
- SERVICIO DE PUBLICACIONES Y PUBLICIDAD
- CIRCULARES INFORMATIVAS
- SERVICIO DE RESERVAS ONLINE GRATUITO
- CURSOS DE FORMACIÓN:
Aprendices y Cursos de Especialización
- CONVENIOS Y ACUERDOS CON PROVEEDORES
- DESCUENTOS CON LA SGAE

Organización de acciones de promoción
para establecimientos asociados:

- PREMIOS HORECA
CERTAMEN GASTRONÓMICO
DE RESTAURANTES
- GASTRO PASIÓN
COCINA DE SEMANA SANTA
- JORNADAS DE LA GARNACHA
- ARAGÓN CON GUSTO
- PILAR GASTROWEEK



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22

<http://www.horecazaragoza.com/>



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22

<http://www.restaurantesaragoza.org/>

ORGANIZAN:



PATROCINAN:

